Priscilla Mary Işın

Osmanlı Mutfak Sözlüğü



Kitap YAYINEVİ

KİTAP YAYINEVİ – 228
BAŞVURU KİTAPLIĞI DİZİSİ – 15

OSMANLI MUTFAK SÖZLÜĞÜ/PRISCILLA MARY IŞIN

YAYIN DANIŞMANI
SEYİT ALİ KAHRAMAN

YAYINA HAZIRLAYANLAR
FÜSUN KİPER, NURETTİN PİRİM

KİTAP TASARIMI
YETKİN BAŞARIR, BEK

KAPAK TASARIMI
DİLEK ÇETİNKAYA

TASARIM DANIŞMANLIĞI
BEK

GRAFİK UYGULAMA VE BASKI
MAS MATBAACILIK A.Ş.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3
34408 KÂĞITHANE
SERTİFİKA NO. 12055
T: 0212 294 10 00 F: 212 294 90 80
E: INFO@MASMAT.COM.TR

1. BASIM
EKİM 2010, İSTANBUL

ISBN 978-605-105-031-7

YAYIN YÖNETMENİ
ÇAĞATAY ANADOL

KİTAP YAYINEVİ LTD.
KÂĞIT HANE BİNASI
HAMİDİYE MAHALLESİ, SOĞUKSU CADDESİ NO. 3/1-A
34408 KÂĞITHANE İSTANBUL
SERTİFİKA NO. 12348
T: 212 294 65 55 F: 212 294 65 56
E: kitap@kitapyayinevi.com
W: www.kitapyayinevi.com

Osmanlı Mutfak Sözlüğü

Priscilla Mary Işın



Kitap YAYINEVİ

Eşsiz insan, dostum Yücel Dağlı'nın anısına

İÇİNDEKİLER

Önsöz

Mary Işın yakın zamanlara kadar tarihin derinliklerine gömülmüş olan Türk Mutfağını araştırmaya ve tanıtmaya kendini adayan araştırmacı bir yazarınız. Konuya ilgisi ve merakı heyecan uyandırır nitelikte. Araştırmalarını sağlıklı yapabilmek için Osmanlı Türkçesini öğrenmiş. Her gününü mutfak konusunda okumaya, araştırmaya, öğrenmeye ve yazmaya ayırıyor. Çalışmaları sırasında bir gerçeğin de farkına varmış. Eski metinleri çalışanların karşılaştıkları en büyük sıkıntı, inceledikleri konuyla ilgili tarihî kavramlara yeterince açıklık getiren ve bunları bir arada bulabilecekleri sözlüklerin olmayışıdır. Mary Işın mesaisinin her anında duyduğu sözlük ihtiyacını gidermek için cesur bir adım atmış ve bir Osmanlı Mutfak Sözlüğü hazırlamak için kolları sıvamış. Araştırdıkça sözlüğün kapsamı genişlemiş, hacmi büyümüş. Bu nedenledir ki, elinizdeki cilt bir sözlükten çok daha fazlasını kapsamaktadır. Bu esere ansiklopedik sözlük de denebilir. Mary Işın mutfağı ilgilendiren kelimelerin, yiyecek-içecek hazırlamada kullanılan malzemenin ve mutfakta kullanılan araç-gereçlerin yalnızca sözlük anlamlarını vermekle yetinmemiş. Gerektiğinde, ilgili bitki ve hayvanların çeşitli adları ve bilimsel karşılıkları; hangi coğrafyada yetiştikleri; yemek tarifleri; mutfakla ilgili hizmet edenlere verilen adlar; konuyla ilgili yer ve kurum adları; çelişkili kelimeler hakkındaki farklı görüşler ve kaynakları; bazı sözcüklerin ve kavramların tarihi gelişimi; Avrupa'dan gelen birtakım kelimelerin İtalyanca, Fransızca gibi hangi dilden alındığı; ilgili gelenekler gibi çeşitli bilgiler ekleyerek Osmanlı Mutfağını anlatan kavramları geniş bir bakış açısıyla belirleme yolunu tutmuş. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* çok kültürlü bir mutfağın zenginliğini tüm özellikleriyle yansıtıyor.

Sözlük tıp tarihi araştırıcıları için de büyük önem taşımaktadır. Koruyucu hekimliğe dayanan Osmanlı tıbbında beslenme ile sağlık arasında doğrudan ilişki kurulur. Hastalara reçete edilen ve ilaç olarak kullanılan yiyecek ve içecekleri tıp yazmalarında ve arşiv belgelerinde bulmaktayız. Dolayısıyla, Osmanlı tıbbını çalışanlara bu sözlük yol gösterici olacaktır. Beslenme ile sağlık arasındaki bağlantının önemi yeniden gündeme geldiğinden, eski tıbbın verilerinden yararlanmak da söz konusudur.

Osmanlı Mutfak Sözlüğü büyük bir mesainin ürünüdür. Önemli bir boşluğu dolduracaktır. Mary Işın sözlüğüyle birlikte bizlere konuyla ilgili bir de bibliyografya kazandırmıştır. Ümit ederim ki bu sözlük kısa sürede ilgililere ulaşır ve daha da genişletilmiş, resimli yeni baskıları yapılır. Türk mutfak kültürüne yapmış olduğu ve ileride yapacağı katkılarından dolayı Mary Işın'a ne kadar teşekkür etsek azdır.

NİL SARI
İÜ Cerrahpaşa Tıp Fakültesi Deontoloji ve Tıp Tarihi
Ana Bilim Dalı Başkanı

Teşekkür

Değerli calışmaları arasında sözlüklere özel bir yer vermiş rahmetli Dr. Yücel Dağlı benimle cömertçe bilgisini paylaştı, yön veren öneriler ve eleştirilerde bulundu. Prof. Dr. Nil Sarı, bu çalışmaya giriştiğim andan itibaren beni sürekli cesaretlendirerek ve güvenini dile getirerek yılmadan devam etmemi sağladı. Onun önsözünü yazmayı kabul etmesi de benim için bir şereftir. Seyit Ali Kahraman, sabırla sayısız sorularımı cevaplayarak ve hatalarımı yakalayarak çok değerli katkılarda bulundu. Prof. Dr. Mustafa S. Kaçalin işin başındayken notlarımın madde halinde derlenmesi konusunda yardımcı oldu. Charles Perry, Dr. Paul Buell, Dr. Füsun Ertuğ, Tijen İnaltong, Gezgen Tugay, Barış Dağlı, Prof. Dr. Hüsnü Can Başer ve isimlerini tek tek sayamayacağım kişiler de vakit ayırıp çeşitli konularda bilgiler verdiler. Prof. Dr. Acar Işın, ulaşamadığım birçok kitap ve makaleyi bulup Amerika'dan yolladı. Zerrin Özalp, 2004 yılında sözlüğü yayınlamam gerektiğini söyleyerek bu işe girişmeme neden oldu. Kitap Yayınevi yöneticisi Çağatay Anadol bu projeden haberdar olduğu andan itibaren destek verdi ve yayınevi editörleri Füsun Kiper ve Nurettin Pirim metnin dilini düzelttiler ve eksikliklerini giderdiler. Bütün bu değerli insanlara gönülden teşekkür ediyorum.

Priscilla Mary Işın

Açiklamalar

Sözlüğü düzenlerken aşağıda özetlenen ilkelere uyulmuştur:

1. Türk Dil Kurumu sözlüklerinde kullanılan alfabetik sıralama sistemi uygulanmıştır. Buna göre madde başlarının tek, iki veya fazla kelimeden oluştuğuna bakmaksızın sanki tek kelimeymiş gibi sıralama yapılmıştır. Örneğin, "kebâbe", "kebap dolabı"ndan sonra, "kebap saati"nden önce yer alır.

2. Alt maddelerinin fazla kalabalıklaşmaması için bunlar Farsça ve Arapça tamlamalar, çeşitler ve yemeklerle sınırlandırılmıştır. Örneğin, "elma" ana maddesi altında "misket elması" gibi elma çeşitleri ve "elma dolması" bulunurken, "acı elma" ve "elma eriği" madde başı olarak genel alfabetik sıralamada yer alıyor. İkinci bir örnek olarak, "kebap" ana maddesi altında kebap çeşitleri bulunur, fakat "kebap dolabı" ve "kebap saati" ayrı ana maddeler halindedir.

3. "Hindistan hıyarı", "göl kestanesi" gibi aslında hıyar ve kestane çeşidi olmayan nesneler, madde başı olarak verildi.

4. Helva, balık gibi bazı madde başları altında bunların bütün çeşitlerini toplamaktan vazgeçilmiştir. Genel ilkeyi bozan bu istisnaların birinci nedeni çeşitlerin fazla sayıda olmaları, ikinci nedeni de bazı çeşitlerin kendi alt maddelerine sahip olmalarıydı. Karışıklığa yol açmamak için bu çeşitler ana madde halinde bırakılıp gönderme ile gösterilmiştir. Ayrıca helva adlarının büyük çoğunluğu, "gaziler helvası" örneğinde olduğu gibi, kimi kaynaklarda "helvâ-yı gazî" kiminde "gaziler helvası" şeklinde geçtiğinden dolayı, Türkçe tamlaması şeklinde verilmiştir. Yani "helvâ-yı üzüm" için "üzüm helvası" ana maddesine, "helvâ-yı haneğî" için "haneğî helvası" ana maddesine bakılacak.

5. Bazı alt maddelerin iki ana madde altında tekrarlanmaması için tercihi bir kararla birine yerleştirildi. Örneğin hem kıkırdak maddesi, hem de poğaça maddesine ait sayılabilecek "kıkırdak poğaça", poğaça çeşitlerini bir araya getirmek amacıyla "kıkırdak" yerine "poğaça" altına konuldu.

6. Eşanlamlı sözcükler ve göndermeler genel olarak madde sonunda verildi. Ancak birden fazla tanım bulunan ve hepsi için geçerli olması durumunda madde başının hemen sonrasına yerleştirildi (örnek için bakınız "âf-

rûşe" maddesine). Önce eşanlamlılar, ardından göndermeler konuldu. Birden fazla eşanlamlı sözcük veya gönderme olması durumunda, bunlar = ve > işaretlerinden sonra alfabetik sırasıyla sıralalanmıştır. Erik örneğine bakacak olursak (**erik** *=âlû, encâs, ürük >Acem eriği, hurma eriği, Malatya eriği*) "âlû", "encâs" ve "ürük" eşanlamlı sözcüklerdir; "Acem eriği", "hurma eriği" ve "Malatya eriği" ise gönderme yapılan madde başlarıdır.

7. Alt maddelerin hepsine ayrıca ana dizide yer verilmedi. Örneğin, "dul kayası" ana dizide bulunmaz, "kaya balığı" maddesi altında bulunur.

8. İlke olarak madde başları Osmanlı dönemi kaynaklarında rastlanan terimlerle sınırlandırıldı. Bu nedenle "brokoli", "frambuaz", "pomelo", "dikenli kabak" gibi madde başları bulunmaz, bunlarla ilgili bilgiler için "çiçekli lahana", "ağaç çileği", "petâvî" ve "armut kabağı" maddelerine bakmak gerekir.

10. Madde başlarında Osmanlıca yazılışlarına çoğunlukla sadık kalınırken, tanımlarda bugün kabul gören yazımları kullandık. Eski yazıda "Çerkes", bugün "Çerkez" yazımı buna örnektir.

11. Günümüz yazım kurallarına göre birleşik yazılan birçok bitki ve hayvan adını ayrı yazdık, "köpek balığı" örneğinde olduğu gibi. Buna karşılık, cinsi dışında bir özelliği belirten ve çift sözcüklerden oluşan adlar birleşik yazıldı: örneğin, karadiken, topbaş, sivriburun, kazayağı gibi.

12. "Yaban üzümü"/ "yabani üzüm" gibi terimlerin hepsi "yabani" şekliyle verilmiştir.

İşaretler

→ Konuyla ilgili bilginin toplandığı ana maddeyi belirtir.

= Eşanlamlı.

> Konuyla ilgili diğer maddelere gönderme.

[ ] Alt maddenin bağlı olduğu ana maddeyi belirtir. Örneğin, "*enginar çiçeği mayası* [*maya*]", "enginar çiçeği mayası"nın "maya" ana maddesi altında bulunduğunu gösterir.

( ) Aynı sözcüğün iki ayrı madde başı olduğu durumlarda hangisine gönderme yapılacağını belirtir. Örneğin Çamçak(1) iki Çamçak'tan birincisine gönderme yapıldığını gösterir.

Kısaltmalar

İng. İngilizce / L. Latince / Var. Varyant

Giriş

Mutbak deyip geçmemeli

Prof. Dr. Süheyl Ünver

Tıp doktoru Prof. Dr. Süheyl Ünver (1898-1986), Türkiye'nin ilk tıp tarihi enstitüsü ve ilk Tıp Tarihi ve Deontoloji kürsüsünü kuran kişi olarak tanınmaktan başka, Türk kültürü ve sanatının her yönüyle ilgili eserler yayınlanan çok değerli bir kişidir. Türk mutfağı ile ilgilenenler için ise, mutfak tarihinin önemini anlayan ve bu alanda araştırma yapan ilk kişi olarak hatırlanıyor. Sözün kısası, Prof. Süheyl Ünver Türk mutfak tarihinin kurucusudur. Bu konuda öncülük yapan *Tarihte 50 Türk Yemeği* (1948) ve *Fatih Devri Yemekleri* (1952) adlı kitapları hâlâ yemek tarihçilerin kütüphanelerinde baş tacı edilir. Yemek kültürüne çok yakın ilgi gösteren ve tıp tarihiyle iç içe olan bir konu olarak bakan Süheyl Ünver imaret yemekleri, İstanbul'un eski meyveleri, kahvehaneler gibi konularda makaleler yazdı. Saray mutfak defterleri, vakıf belgeleri, Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzü'l-İştiha* adlı eseri gibi mutfak tarihinin temeli oluşturan kaynaklara dikkat çeken kişidir. Bugün Türk mutfak tarihi alanında eser veren herkes, Süheyl Ünver'in bu çalışmalarına borçludur.

Osmanlı mutfak kültürü ile ilgilenenlerin çoğu gibi ilk bilgilerimi Prof. Dr. Süheyl Ünver'in *Tarihte 50 Türk Yemeği* ve *Fatih Devri Yemekleri* kitaplarından edindim. Bu kitaplar, mütevazı boyutlarına karşın, öylesine önemli ve kapsamlı bilgilerle doludur ki, mutfak tarihi alanının bütün genişliği ve derinliğini ortaya sererek, bu alanda çalışmaya heves duyanlara takip edecekleri yolu aydınlatır. *Fatih Devri Yemekleri* kitabı üç sözlük içerir: birincisi, imaret vakıfları, saray belgeleri ve 18. yüzyıla ait bir yemek risalesi gibi kaynaklardan derlenmiş terimlerinden oluşan sözlük (s. 1-28), ikincisi, bunu takip eden "Ahmed Cavid'in "Lûgatçei Et'imesi" adlı bölümündeki sözlük (s. 31-42), ve kitabın sonunda yer alan "Lûgatçe: Fatih'in mutbak defterlerinde geçen kelimeler hakkında verilmesi mümkün olabilen bazı izahat" bölümündeki sözlük (s. 99-105). Çok etkilendiğim ve faydalandığım bu sözlükler bir Osmanlı mutfağı sözlüğünün çekirdeğidir.

1984 yılında Prof. Dr. Süheyl Ünver ile tanışma fırsatım oldu ve bir saat gibi kısa bir süre bile olsa onunla konuşabildiğim için mutluyum. Elinizdeki sözlük, bu tanışmayı takip eden yıllarda onun sözlüklerinden yola çıkarak ve onun gösterdiği şekilde oluşturuldu. Okuduğum her kitap ve yazıda rastladığım terimlerle ilgili bilgileri küçük endeks kâğıtlara yazıyordum. Prof. Dr. Nurhan Atasoy'dan öğrendiğim bu endeks kâğıdı işi için senede bir iki kez Cağaloğlu'ndaki küçük matbaalara gider, onlarda bulunan artık kâğıtları 9x7 cm boyutunda kestirir, kartondan uydurulan kutulara yerleştirirdim. 1990'lı yılların başında ilk bilgisayarıma sahip olduktan sonra aynı işi bilgisayar dosyaları oluşturarak devam ettim.

Mutfak terimleri açısından zengin olan kaynakları sistematik bir şekilde tarayarak bu dosyalar genişledi. Ham bilgi ve notlardan oluşan bu dosyalar, alfabetik sıralaması dışında, sözlük niteliğinde değildi, fakat sözlüklerde yer almayan veya yeterli açıklama bulunmayan terimler için onsuz yapamadığım bir kaynak haline geldi. 2004 yılında Zerrin Özalp'ın teşvikiyle gerçek bir sözlük haline getirmeye karar verdim. Bu işin birkaç hafta, bilemedim birkaç ay süreceğini düşündüm. Bir falcı yıllar alacağını söyleseydi herhalde cesaretim kırılacak ve vazgeçecektim.

Karşılaştığım çetin sorunun başında, farklı kaynaklarda birbirini tutmayan bilgiler, zamanla ve mekânla anlam değiştirmiş kelimelerdi. Ayrıca birçok konuyu tam anlamak için yeterince pratik bilgiye sahip değildim. Hayatımda tereyağı yaymış, kahve kavurmuş, tandır görmüş, arıcılık yapmış, balık tutmuş biri olmadığımdan bilgi sahibi insanlar veya kaynaklar peşinden koşmam gerekiyordu. Kısa sürede o kadar güvendiğim dosyalarımın meğer sayfalar dolusu ipucundan ileri gitmediğini üzülerek anladım.

Fakat "sora sora Bağdat bulunur" misali sorular sordukça, kitap sayfaları karıştırdıkça ve eldeki farklı bilgileri karşılaştırdıkça Mısır anasonunun ne olduğu, kuyu çengelinin nasıl bir şey olduğu, tereyağının niçin eskiden yoğurttan yapıldığı, "turunç" kelimesinin niçin bazen turunç bazen ağaç kavunu anlamında kullanıldığı, horoz şekerinin nasıl yapıldığı, kavatanın yeşil domates olup olmadığı gibi yüzlerce konu aydınlığa kavuştu.

Yine de cevapsız kalan veya kesin cevap verilemeyen bazı sorular oldu. Mürekkep limonu, bağrıbasdı, kapudan köftesi, kıvırcık balığı, akşırma

aşı, hekim aşı, Medine pilavı, kara kurut nedir? Semih Tezcan ve Arif Bilgin gibi araştırmacıların da ele aldıkları mürekkep limonunun ne olduğu konusu şimdilik tahminden ileri gitmiyor. Yüzlerce yıl İran ve Türkiye'de yenilmiş, reçeli ve turşusu yapılmış bir turunçgil türünün bilinmez kalmayacağını ümit edelim. Bilim adamlarının sürekli araştırıp ortaya çıkardıkları yeni belgelerde veya dipsiz bucaksız Anadolu mutfağında bunun gibi soruların cevapları ileride ortaya çıkabilir.

Kullanılan Kaynaklar

Sözcükler elle tutulur nesneler değil, fakat mutfakla ilgili sözcüklerin çoğu elle tutulur şeyleri temsil eder: malzemeler, yemekler, mutfak eşyaları vs. Bilmediğimiz bir terimin soyut bir kavramı temsil etmesi durumunda anlamını bağlamından tahmin etmek mümkün ise de somut nesneleri temsil edenler hakkında tahminlerle bir sonuca varmak çok daha zordur, hele o nesne tarihe karışmış ve hatırlayan kimse kalmadıysa. Tanımlarına en çok muhtaç olduğumuz somut anlamlı terimler de aynı zamanda genel sözlüklerin en zayıf yanıdır. Tabii bu, mutfağa özgü bir durum değil; denizcilik, tekstil gibi birçok alanda aynı sorun yaşanıyor.

Tarama Sözlüğü ve Osmanlıca-Türkçe sözlüklerde yemek malzemeleri ve mutfak eşyaları toplam maddelerin oldukça küçük bir yüzdesini oluştururken, Osmanlı döneminde yazılan sözlüklerden Mütercim Âsım Efendi'nin 1789 tarihli *Burhân-ı Katı Tercemesi*, Ahmed Vefik Paşa'nın 1889 tarihli *Lehce-i Osmanî*, Redhouse'un 1890 tarihli *A Turkish and English Lexicon* ve Şemseddin Sâmî'nin 1901 tarihli *Kâmûs-ı Türkî* mutfak tarihi terimleri açısından daha verimlidir. Ahmed Câvid'in III. Selim döneminde yazdığı ve sadece mutfak kültürü terimlerinden oluşan *Tercüme-i Kenzü'l-İştiha* adlı Farsça-Türkçe sözlüğü önemli bir kaynaktır.

Sözlük dışındaki kaynaklar ise çok çeşitlidir. Başta yemek risaleleri ve yemek kitapları, saray mutfaklarına ait belgeler ve defterler, şeriye sicilleri ve narh defterleri olmak üzere tıp ve tarımla ilgili kitaplar, anı kitapları ve seyahatnamelerden faydalanıldı. Yemek kültürüyle ilgili bilgi ve tanım içermeleri açısından özellikle Abdülaziz Bey'in 1910 civarında yazdığı *Os-*

manlı Âdet, Merasim ve Tabirleri, Ahmed Refik'in 1931 tarihli *Eski İstanbul*, Musahipzâde Celâl'in 1946 tarihli *Eski İstanbul Yaşayışı* ve *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi* sayılabilir. Balıklar konusunda ise birincil kaynak Karakin Deveciyan'ın 1915 tarihli *Balık ve Balıkçılık* adlı kitabıdır.

Kapsam

1. Osmanlı dönemi metinlerde karşılananlar dışında, Anadolu mutfağına ait yerel yemek, yiyecek ve mutfak malzemesi adları, madde başı olarak sözlüğe dahil edilmedi.

2. Tıbbi kullanımı olan birçok bitki ve maddeye sözlükte yer verildi. Bunun birinci nedeni, eskiden yemek ve tıbbın iç içe olmasıdır. Nitekim macun, şerbet ve cüvâriş örneklerinde olduğu gibi hem ilaç olarak hem de damak tadı için yenilen veya içilen şeyler vardı. İkinci nedeni ise saray helvahanesine ait satın alma listeleri gibi yemek tarihi açısından öneme sahip belgelerde yiyecekler ile ilaç malzemelerinin bir arada bulunması ve bunların hangisi yiyecek, hangisi ilaç olarak kullanıldığını anlayabilmek için bunların tanımlarına ihtiyaç olmasıdır.

3. Ne yenilen ne de ilaç olan, fakat isimlerinden dolayı yenildiği sanılabilecek "çingene ahtapotu" gibi az sayıda terimler de sözlüğün kapsamına alındı.

4. Birden fazla anlamı olan terimlerin mutfak dışı anlamları verilmedi. Örneğin, "sükne", "kuyu kebabı için kazılan çukur" anlamının yanında "kuş sürüsü" anlamı taşıdığı halde sadece birincisi verildi.

Etimoloji

Ayrı bir uzmanlık ve sistematik bir çalışmayı gerektiren etimoloji konusuna eğilmek mümkün olmadı. Bu nedenle terimlerin çoğunluğunu oluşturan Türkçe, Farsça, Arapça ve Rumca terimlerin etimolojileri verilmedi. Fakat "pirzola" örneğinde olduğu gibi, çoğunluğu 19. yüzyılda Batı dillerinden geçmiş bazı kelimelerin etimolojisi belirtildi ve bazı maddelerde konuyu aydınlatmak üzere etimolojiye değinildi. Dil bilimi ışığında incelendiğinde "pirinç suyu" olarak yorumlanan, fakat hakkında bildiklerimiz bu yorumla bağdaşmayan "avşıla" bunlardan biridir.

Sözlüğü hazırlarken doğru olmayan etimolojinin yol açabileceği yanlışlara rastlandı. Örneğin, Ahmed Vefik Paşa ve Şemseddin Sâmî'nin sözlüklerinde "saksı" kelimesi için "Saksonya" veya "Saxe" kelimesinden türediğini belirtmeleridir. Halbuki Saksonya işi ortaya çıkmadan yüzlerce yıl önce "saksı" toprak kap anlamında kullanılmış. İngilizce *okra*'dan geldiği sanılarak bir kaynakta bamya olarak yanlış yorumlanan "ökre" kelimesi bir başka örnektir.

Sonuç

Beş yüze yakın kaynak kullanıldığı halde, bilim adamları ve araştırmacılar tarafından ortaya çıkarılan Osmanlı mutfağı ile ilgili her metin ve belgede yeni bilgilere rastlandığından ve mevcut kaynaklara sürekli yeni çalışmaların eklendiği bir alan olduğu için bu sözlük bitmiş sayılmaz.

Yine de "Mısır kabağı", "sülüklü pancar", "çamçak balığı", "mücver tavası", "bıçak silme", "karavasya" gibi Osmanlı dönemi metinlerde rastlanan ve mutfak kültürüyle ilgili binlerce terimin tanımlarının mutfak kültürüne ayrılmış bu konulu sözlükte toplanmasının bir boşluk dolduracağını ve araştıranlar için bir kolaylık sağlayacağını ümit ediyorum.

Tanımları yazarken malzeme, eşya ve geleneklerin Osmanlı mutfak kültüründeki yerleriyle ilgili bilgilere ve mutfak tarihi açısından gelişmelerine de yer vermeye çalıştım. Dolma, kahve, pilav, su, yufka gibi hepimizin bildiği ve günümüzün mutfağında yerini koruyan öğelerini de bu yaklaşımla değerlendirdim.

Priscilla Mary Işın
İstanbul, Nisan 2010

Osmanlı Mutfak Sözlüğü

âb 1. Su. **2.** Et suyu, çorba. **3.** → *şarap 2*
âb-ı engûr 1. → *şıra* **2.** → *şarap 2*
âb-ı gûşt Et suyu.
âb-ı güşâde 1. Sulandırılmış şarap. **2.** Beyaz şarap. **3.** → *rakı*
âb-ı hayât Can veren nefis su.
âb-ı hurdenî İçme suyu.
âb-ı işret → *şarap 2*
âb-ı limon 1. Limon suyu. **2.** Limon şerbeti.
âb-ı nâr Kırmızı şarap.
âb-ı surh Kırmızı şarap.
âb-ı verd → *gülsuyu*
âb ve dâne İçecek ve yiyecek, yemek.
âb-ı yâkut Kırmızı şarap.
aba Keçe kumaş. Sarayda padişahın ekmeğini örtmek için kullanılırdı.>*keçe*
âb-çera → *kahvaltı*
abdüllâvî → *bıttîh-ı abdüllâvî*
abdüllezîz (İng. yellow nut sedge, tiger nut, L. *Cyperus esculentus*) Akdeniz bölgesi ve Afrika'da yetişen bir bitkinin lezzetli yumruları. Kurusu çerez olarak yenirdi. Görünüşü dut kurusuna benzerdi. Sübyesi de yapılırdı. =*habbü'l-lezîz, habbü'l-zelem, kara topalak 2* >*sübye*
abdüsselâm → *adamotu*
abdüsselâtin (habbü's-selâtin'den bozma) Asya'nın tropik bölgelerinde yetişen *Croton tiglium* tohumları. =*habbü'l-mülûk 5*
âbgine Cam veya billur kap.
âb-gûn → *nişasta*
âbî → *ayva*
âbibe Bir çeşit tatlı şurup.
abîr-i nebatî → *amber*
âb-kâme Küflenmiş veya ekşimiş ekmek, sirke ve baharatla hazırlanan bir katık. Yörük Türkler, Kürtler, Iraklılar ve İranlılar yaparlardı. Arapların yaptığına *mürrî* denirdi. Anadolu'da yapılmazdı. =*kâme 2* >*mürrî*
âb-kâr 1. → *saka* **2.** Şarap içen. **3.** Şarap satan. **4.** Ayyaş.
âbkûr (ubkûr) Sığırlar.
âblûc → *ebluc*
âbnardan 1. Yabani nar suyu. **2.** Kırmızı şarap.
âb-şıla → *avşıla*
âb-şüle → *avşıla*
âb-tab → *şarap 2*
abur cubur Düzensiz yenilen şeyler. =*obar cobar*
âb-vend Maşrapa, tas ve bardak gibi su içilen kap.

Acem eriği >*erik*
Acem pidesi → *kirde*
Acem pilavı >*pilav*
Acem pirinci >*pirinç*
Acem üzümü Reçeli yapılan bir meyve. Sermet Muhtar Alus'un bahsettiği bu meyve hakkında başka bilgiye ulaşılamadı.
Acem yahnisi → *salma 1*
acı badem >*badem*
acı badem kurabiyesi >*badem*
acı bakla 1. (İng. common edible lupin L. *Lupinus albus* alt tür *albus, Lupinus terminus*) Ege ve Akdeniz bölgelerinde yetişen, tohumları zehirli olan bir bitki. Kaynatıldıktan sonra yenebilir. Osmanlı döneminde, yemeklere mayhoş bir lezzet vermek için kullanılırdı. Mısır'da yaygın olarak yetiştiği için "Mısır baklası", Anadolu'da "Yahudi baklası" da denir. =*Cühûd baklası, delice bakla, Kıbt fûlu, Mısır baklası 1, termiye, termus, yabani bakla*
acı çaça → *çaça 1*
acı elma (İng. colocynth, bitter apple, bitter cucumber, bitter gourd, L. *Citrullus colocynthis*) Anadolu, Asya ve Akdeniz bölgesinde yetişen limon büyüklüğünde çok acı bir meyve. Tıbbi amaçla kullanılırdı. 1489-1490 yıllarına ait Fatih İmareti muhasebe defterinde "hanzal" adıyla geçiyor. Türk-Hint İmparatorluğunun kurucusu Babür'ün 1519'da, Derviş Muhammed'e şaka olsun diye Hindistan kavunu yerine acı elma yedirdiği ve "akşama kadar acısının ağzından gitmediği" anlatılır. =*acı karpuz, alkam, ebûcehil karpuzu, hanzal, harbüze-i rubâh, it hıyarı, karga düğleği, karga düleği, karga düveleği, karga düyleği, kedû-i telh, şecere-yi habîse* >*hadec*
acı hıyar (İng. squirting cucumber, L. *Ecballium elaterium*) Tıbbi kullanımı olan bir meyve.
acı karpuz → *acı elma*
acı kıcı 1. (İng. lady's smock, bitter cress, cuckoo flower, L. *Cardamine pratensis*) Yaprakları, genç sürgünleri, çiçekleri çiğ olarak salatalara konan, tere gibi baharlı tadı olan yabani bitki. =*çayır suteresi*, >*geyik kimyonu, kıcı, kıjı* **2.** → *hindiba 1*
acı marul 1. → *hindiba 1* **2.** (İng. prickly lettuce, scariole L. *Lactuca serriola/Lactuca scariole*) Yenebilen bir tür yabani marul.
acırga 1. → *turp* **2.** → *yaban turpu* [*turp*]
acı su → *şarap 2*
acı tilkişen → *sarmaşık*
acîr → *acur*
acur (İng. snake cucumber, Armenian cucumber, L. *Cucumis flexuosus*) Uzun, eğri, açık yeşil renkli bir tür hıyar. Orta Asya'da bir metre boyunda olanları yetiştirilir. *Divânü Lugâti't-Türk*'te adı *turmuz* olarak geçiyor. 15. yüzyıl hekimi İbn-i Şerif, Mısır'da yetişen bir hıyar cinsi olarak tanımlıyor. 18. yüzyıldan önce İstanbul'da pek bilinmezdi. Etli dolması yapılırdı. Bugün daha çok turşusu bilinir. =*acîr, bâdreng 3, şenhıyar, şınhıyar, şîn-hıyâr, tüylü acır*
açar Başta turşu olmak üzere iştah açıcı yiyecek. Mütercim Âsım Efendi, açar olarak turşudan başka reçel, tarator ve salatayı sayıyor. İran'da *meyaçar* –şarapla birlikte meze olarak yenilen şey– şeklinde kullanılırdı. Bu Türkçe

kelime 15. yüzyıldan önce Farsçaya, oradan da Hindistan'da konuşulan çeşitli dillerden önce Portekizceye, sonra İngilizceye girdi. 19. yüzyıl sonlarında bu kelime İngilizcede yer edinince Crosse and Blackwell gıda şirketi imal ettiği turşularını *achar* ismiyle pazarlamıştı. >*turşu*

açma Fransızların *croissant*'ına benzer bir çörek. Eskiden İstanbul'da Ayasofya Camii'nin yanındaki bir fırında pişirildiği için "Ayasofya çöreği" olarak da bilinirdi. =*Ayasofya çöreği*

açma-yı nişasta → *helva-yı kâhî*

adabalığı 1. → *balina* 2. → *tatlısu kayası*

adaçayı (İng. sage, L. *Salvia*) Başta *S. officinalis* olmak üzere çeşitli türleri çay olarak kullanılan bir bitki. =*salbiye* >*adaçayı elması, meremiye, yılan kökü*

adaçayı elması Özellikle adaçayının *Salvia fruticosa* türünde oluşan bir mazı. Osmanlı devrinde reçeli yapılırdı. Girit adası başta olmak üzere Yunanistan'ın bazı yerlerinde hâlâ yapılır.

adalât Et.

adamotu (İng. mandrake, L. *Mandragora autumnalis, M. officinarum*) Zehirli kökü tıpta ve büyücülükte kullanılan yabani bir bitki. Hoş kokulu meyveleri yenebilir. Sarayda hazırlanan kebere turşusuna tat vermek için adamotu (belki meyveleri) konurdu. =*abdüsselâm, tüffâh 1, sac otu*

ada soğanı (İng. sea squill, L. *Urginea maritima*) Sadece tıbbi kullanımı olan zehirli bir bitki. =*piyâz-ı kûhî*

ada tavşanı (İng. rabbit, L. *Oryctolagus cuniculus*) Anavatanı güney Avrupa ülkeleri olan küçük bir memeli hayvan. Türkiye'de sadece Marmara Denizi'ndeki adalarda bulunması nedeniyle, buralara meraklı kişiler tarafından getirildiği düşünülür. 16. yüzyıl ortasında Türkiye'de esir kalmış bir İspanyol, anılarında, Sinan Paşa'nın Turgut Reis'e verdiği iki ziyafette de ikram edilen yemekler arasında ada tavşanı bulunduğunu yazmıştır.

ades → *mercimek*

adesiye Mercimek çorbası veya mercimek yemeği.

adi pilav >*pilav*

afise Hurma ya da pekmez ve ekmekle yapılan bir tatlı. Antakya'da tereyağında kızartılan doğranmış ekmek üzerine pekmez konur.

âfrûşe → *efrûşe* 1. → *un helvası* [*un*] 2. İran'da Hazar Denizi kıyısında bir bölge olan Geylan'a (Gilan) mahsus bir tatlı. Bir kaynağa göre, pişmiş yumurta sarısı, şeker şurubu veya bal ile doğranmış ekmekle yapılır. Başka bir kaynağa göre ise pilav üzerine dökülerek yenen bir tür muhallebidir. 3. → *bulgur* 4. → *badem helvası* [*badem*]

afşar otu (İng. asarabacca, L. *Asarum europaeum*) Ağızdaki içki kokusunu gizlemek için çiğnenen bir bitki. =*meyhaneci otu*

afve Pişen yemeğin üzerine çıkan köpük.

afyon Afyon, "tiryaki şerbeti" denilen şerbete konurdu. Bu şerbetin diğer malzemeleri gülsuyu, amber ve kırmızdı.

ağaç çileği (İng. raspberry, L. *Rubus idaeus*) Kırmızı renkli, böğürtlen benzeri küçük bir meyve. Türkiye'nin

birçok yöresinde doğal olarak yetişir. Eskiçağda kültüre alınmış, İda Dağı'nda bol yetiştiğinden *idaeus* adı verilmişti. Söz konusu İda Dağı'nın Türkiye'deki Kaz Dağı mı, yoksa Girit'te aynı adla bilinen dağ mı olduğu belli değildir. Uludağ'da bol yetişen yabani ağaççileği Bursa'da "ahududu" adıyla bilinirdi. Osmanlı döneminde İstanbul bahçelerinde yaygın yetiştirilen ağaççileğinden reçel, murabba, şurup ve amberiye yapılırdı. *=ahududu, izmavla, ulleyk 2, zimavla*

ağaç kavunu (İng. citron, L. *Citrus medica*) Güzel kokulu, kabuğu kalın ve pürüzlü, iri bir turunçgil. Yakındoğu ve Asya'da kayıtları en eskiye giden turunçgil türüdür. Osmanlı döneminde Anadolu'nun Akdeniz ve Ege bölgelerden başka Rize ve İstanbul'da yetiştirilirdi. 15. yüzyılda ekşisi, şurubu ve murabbası yapılırdı. 16. yüzyılda kabuğundan bütün ve yarma reçeli yapılırken, suyundan hazırlanan ağaçkavunu ekşisi tavuk çorbasına konurdu. 17. yüzyılda "sarab-ı hummâz" adıyla Mısır'dan ithal edilen ekşisi, hummâz şerbeti yapımında kullanılırdı. Sonraki dönemlerde kabuğundan damıtılan esansı hoşaflara konurdu. Reçeli ve çevirmesi yapılırdı. *=bâdreng, enân, turunç 2, utruc, utrucî, utrunc, ütrüc >hummâz limonu, hummâzu'l-ütrüç, kebbâd, şarap-ı hummâz* [*hummaz*], *hummâz şerbeti* [*hummaz*]

ağaç kömürü (İng. charcoal) Ağaç kömürü ateşinde pişen yemeklerin lezzetinin üstün olması konusunda Midhat Sertoğlu (*İstanbul Sohbetleri*) şöyle diyor: "Şehirde havagazı yaygın hale geldikten sonra bile, bazı kimseler mangal veya maltızda, ancak ne olursa olsun kömür ateşinde pişen yemekleri tercih eder ve bunların lezzetçe çok farklı olduğunu savunurlardı."

ağartmak Badem, susam gibi kuru yemiş ve tohumların kabuğunu çıkarmak.

ağaç pusu Bazı ağaçların gövdelerinden sızan sakız gibi özsuyu.

ağda 1. Helvacıların şekerleme ve helva yapımında kullandıkları, kaynatılarak hazırlanan, koyu kıvamlı şeker, bal veya üzüm şırası. 17. yüzyılda ağdacı esnafının hazırladığı şıralı ağda, şeker şerbeti yerine kullanılırdı. *=akide 1*
2. Pekmez, bal veya şekerden yapılan sert şekerleme. İçine susam, ceviz vb katılırsa "susam helvası," "kozhelva" gibi adlar alır. *>ak helva, akideşekeri, kozhelva*

ağda helvası Bal, şeker ve yumurta beyazlarıyla yapılan sert şekerleme. *>ak helva, kozhelva*

ağdacı Helva, şekerleme ve macunlarda kullanılan ağdayı yapan ve satan esnaf. Evliya Çelebi ağdacıların ağdayı varil içinde taşıyarak sokaklarda sattıkları ve dolaşırken Zengule makamı'nda "Ağdayı süzelim, ay gibi yüzelim, nazlı güzelim, tatlıca tatlı ağda yiyelim, bağa gidelim, safa idelim, amma ne ağda, sevdiğim bağda, üzümi bağda" diye terennüm ederek kadınları ayarttıklarını anlatır.

ağız (İng. beestings) Doğum yapan hayvanın ilk günkü sütü. Sarı renkli ve koyu kıvamlı bu süt, içindeki süt

kesici maddelerden dolayı taze peynir yapımında maya olarak kullanılırdı. Ağız ısıtılırsa bu maddeler yüzünden hemen kesilir. =*ağuz, gölemez 1, pele, süt ağzı >anız*

ağız miski 1. Ağız ve nefesin güzel kokmasını sağlayan miskli şekerleme. III. Ahmed'in oğullarının sünnet düğününde kâğıtçıların verdiği hediyeler arasında altı tabak ağız miski vardı. Şeker, nişasta, kitre, misk ve gülsuyu birlikte yoğrulduktan sonra küçük parçalar halinde kesilerek hazırlanırdı. 2. → *kebâbe-i sagir*

ağız patlangıcı Gıcırlı damla sakızı. Ağızda çiğnenen sakızı üfleyerek yapılan balon patlatıldığı için böyle denirdi.

ağnâm Koyunlar ve keçiler. >*küçükbaş hayvan*

ağuz → *ağız*

ağzı açık → *Mısır baklası 2*

âhâr → *kahvaltı*

ahçı → *aşçı*

âhen Demir.

âhen-i kebab (kebap demiri) 16. yüzyılda saray mutfağında kullanılan bir alet. Belki bir tür şiş olabilir.

âhen-çûb Kebap yapmada kullanılan demir şiş.

âhen-dig Demir tencere veya kazan.

âhen-pâye Çevirme kebabı yapılırken dönen şişi destekleyen alet.

ahlat (İng. wild pear, L. *Pyrus elaeagnifolia, Pyrus communis* alt tür *communis;* Almond-leaved pear, L. *Pyrus amygdaliformis*) Yabani armut. Turşusu, reçeli, hoşafı yapılırdı. Hadiye Fahriye'ye (1926) göre en güzel armut reçeli ahlattan yapılanıdır. >*gelû-gîr*

ahtapot (İng. octopus, L. *Octopus vulgaris, Octopus macropus*) Osmanlı dönemi kaynaklarda ahtapotun adı pek geçmese de özellikle Rumlar tarafından yendiği anlaşılıyor. Evliya Çelebi ahtapotun Boğaz'da sepetlerle avlandığını anlatırken 18. yüzyıl sonunda da Lord Charlemont Bodrum'da Rum balıkçıların ahtapot pişirdiklerini anlatır. >*çingene ahtapotu, trapsal*

deli ahtapot (İng. curled octopus L. *Eledone cirrosa*) Kolları kıvrık bir ahtapot türü. Ege ve Akdeniz'de yaygındır.

kancalı ahtapot → *deli ahtapot*

misk ahtapotu (İng. musky octopus, L. *Eledone moschata*) Akdeniz'de yaşayan, kendine özgü kokusu olan lezzetli bir ahtapot türü.

ahu (İng. goitered gazelle, L. *Gazella subgutturosa*) Eti beğenilen bir av hayvanı. Bugün Türkiye'de az sayıda kalmıştır. 14. yüzyıl İran şairi Kemal "Ahu avlamaktan vazgeçmelisin; çünkü ahu avlamak köpekliktir" der. Osmanlı tıbbı ve mutfağında yer alırdı. 16. yüzyıl Türk hekimi Hakim Sinan ahu etinin "felce devadır, pişirürsen yağ ile amma şifa" olduğunu belirtiyor. 1660'ta sarayda verilen Kurban Bayramı ziyafetinde sunulmuştu. Kebabı ve başka yemekleri yapılırdı. >*âhû-yu zerrîn, ceylan*

âhû-yu Çin → *misk geyiği*

âhû-yu Hitan → *misk geyiği*

âhû-yu Tatar → *misk geyiği*

âhû-yu zerrîn Eğlencelerde kullanılan bardak veya şişe.

ahududu 1. → *ağaç çileği* 2. (İng. stone bramble, L. *Rubus saxatilis*)

Kuzeydoğu Anadolu'da yetişen yabani bir meyve. Kars'ta "horozgözü" adıyla bilinir. *=ulleyk-i cebelî*

ak amber >amber

ak aş → *tavukgöğsü*

ak balık 1. (İng. dace, chub, L. *Leuciscus cephalus*) Nehirler ve göllerde yaşayan bir tatlısu balığı. II. Bayezid döneminde İznik Gölü'nde avlananlar Bursa'da satılırdı. *=ak kefal, kasna, kepenez, tatlısu kefalı >asil akbalık* 2. → *akya balığı*

ak biber >biber

ak burçak → *burçak 2*

akciğer (İng. lungs, lights) Mumbar ve şirdan dolmasına, "yalancı ilik" denilen yemeğe konurdu. Soğanlı kavurması yapılırdı. *=öyken*

akça armudu *>armut*

ak çorba *>çorba*

ak darı *>darı*

ak fesleğen *>fesleğen*

ak helva 1. (İng. nougat) Bal veya şeker ve yumurta akıyla veya çöven usaresiyle yapılan beyaz şekerleme. Avusturya'da bu şekerleme *Türkischer Honig* (Türk balı) adıyla hâlâ satılır. İçine ceviz konana "kozhelva" denir. *=beyaz helva, helâ-yı ebyâz >kozhelva >engübîne* 2. → *pişmaniye* 3. → *köpük helvası*

âkırkarhâ → *âdü'l-kahr*

akıt Meşede oluşan kudret helvasından yapılan pekmez. *>gezengevi, gezo*

akıtma 1. Sulu hamuru tava veya saca akıtarak hazırlanan yufka. Sakız böreği bundan yapılırdı. Lalanga, akıtmanın bir türüdür. 2. (İng. crumpets, muffins) Sulu mayalı hamurdan toprak sacda veya kalın metal sacda pişen bir ekmek türü. Rumeli'de "akıtma", Anadolu'da "cızlama", Doğu Anadolu'da "taş ekmeği" denir. Tek tarafı pişirilirse yassı kadayıfın aynı olur. *=cızlama >taş ekmeği, yassı kadayıf*

akide 1. → *ağda 1* 2. → *akide şekeri*

akide şekeri Sert, şeffaf bir şekerleme türü. Çok çeşitli meyve ve baharatlarla tatlandırılır veya fındık fıstık ilave edilir. Bugünkü gibi makasla küçük parçalar halinde kesilmesi sonradan ortaya çıkan bir yeniliktir. 19. yüzyıl ortasına kadar ortası hafif çukur daire şeklinde veya top şeklinde hazırlanırdı. Altıgen kartuş içinde "Maşallah" yazısı basılanlara "mühürlü akide" denirdi. Akide şekerleri, devlete bağlılıklarının ifadesi olarak salı günleri ve ulufe günlerinde yeniçeriler tarafından Divan-ı Hümayun mensuplarına ve yeniçeri ocağının yüksek rütbeli subaylarına sunulurdu. "Akide" kelimesinin hem ağda, hem de inanç ve bağlılık anlamları taşıması, bu sembolik rolü almasına neden olmuştur. Kanunî'nin oğulları Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü kına gecesi ziyafetinde elma akidesi sunulmuştu. *=akide 2, nebat-ı akide*

mühürlü akide Üzerine kalıpla altıgen kartuş içerisinde "Maşallah" yazısı basılmış akide şekeri. 18. yüzyılın ilk yarısında divan şairi Münif mühürlü akide ile oruç bozulduğunu anlatır.

akîk Kırmızı şarap.

akîk-i nâb Saf şarap.

âkil Yiyen.
ak karanfil → *bengilik otu*
ak kefal → *akbalık 1*
akkuyruk (İng. white tea) Üstün bir çay türü. Yapraklarının uçları henüz beyaz iken toplanır. Osmanlı kaynaklarında 1880'larda kaydı bulunan akkuyruk çayı erken Cumhuriyet döneminde de Rusya üzerinden ithal edilip İstanbul'da satılıyordu.
akşı aşı → *ekşi aş*
akşırma aşı 16. yüzyılda sarayda pişirilen bir yemek. Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü ziyafetlerinde ikram edilmişti. Hakkında başka bilgi bulunamadı. *=kaşırma aşı*
aktar Eczacılık malzemesi ve baharat satan. *=attâr*
ak tere → *hurf-ı Babilî*
akya balığı (İng. leerfish, garrick, L. *Lichia amia*) Akdeniz ve Ege'de yaşayan büyük balık. Nadiren kılıç balıkları peşinden İstanbul Boğazı'na kadar gelirlerdi. Eti pek beğenilmezdi. Günümüzde "çıplak balık", "hanım balığı", "pulsuz" adlarıyla bilinir. *=akbalık 2*
alabalık (İng. trout, L. *Salmo trutta*) Türkiye'nin her bölgesinde göl ve nehirlerde bulunan bir tatlısu balığı. Taze olarak tüketilir, İstanbul civarındaki derelerde yakalanan alabalıklar Pera ve Galata'da satılır veya dostlara hediye olarak yollanırdı. Balıkhane'de satılmazdı.
alabaş 1. Beyaz lahana. *>lahana* 2. → *yer lahanası*
alaca Balığın iç organları.
alaca mersin → *bey balığı*
alacehri → *cehri 1*
alagerde → *lakerda*
alageyik (İng. fallow deer, L. *Cervus dama*) Istranca dağlarında yeniçeri ocağı avcıları tarafından avlanan alageyik etinden padişah için pastırma yapılırdı. *=dağ öküzü, sığın 2, yağmurca >çübür, tablalı*
alagöz Evliya Çelebi'nin bahsettiği, İstanbul dalyanlarında yakalanan bir balık.
âlât Aletler.
âlât-ı ocak → *ocak takımı*
alef 1. → *yulaf* 2. Rızk. 3. Hayvan yemi.
alıç (İng. azarole, Naples medlar, Mediterranean medlar, L. *Crataegus azarolus*) Kırmızı veya sarı renkli yabani meyve. Sonbaharda iplere dizilerek pazarlarda satılır. *=bayan muşmulası, ekşi muşmula, halıc, halıç, kûgî, tuffâhü'l-berrî >yemişen, yemişken, yemşen, zü'rûr*
kınalı alıç Kırmızı alıç.
alış kayığı İstanbul'da kullanılan pazar kayığı. Beş çift olan kürekleri ayakta değil oturarak çekilirdi. Boğaziçi'nin Hıristiyan köylerine hizmet eden bu kayıkların kürekçileri de Hıristiyan olurdu.
Ali Fakih eriği *>erik*
alkam → *acı elma*
alma → *elma*
altın Yaprak halindeki altın, Nevruz macunu, Nevruz şerbeti ve kadayıf micmeri gibi tatlı ve şekerlemeleri süslemek için kullanılırdı. Aynı zamanda altının sağlık için faydalı olduğuna inanılırdı.
altınbaş kefal *>kefal*
altıntaş üzümü *>üzüm*

altıntop 1. → *greyfurt* 2. → *amber çiçeği 1*

altıparmak Torikten bir boy büyük palamut. "Altıparmak" adı, balığın sırt genişliğinden kaynaklanır. Lakerdası yapılırdı. >*lakerda, palamut, torik*

Altıpoğaça Camii Eskiden Fatih'te bulunan bu cami, Reşat Ekrem Koçu'ya göre 17. yüzyıl başında lakabı Altıpoğaça olan Ahmed Paşa tarafından yaptırılmıştı. 19. yüzyılda aktarılan bir rivayete göre ise camiyi yaptıran kişi Fatih'in baş ekmekçiydi. Her gün padişaha altı poğaça pişiren bu görevliye mükâfat olarak at değirmenlerinde üretilen unu satma imtiyazı verilince zengin olmuştu.

altı vakıye Yeniçeri aşçılarına mahsus, üçü bir arada olan bıçak takımı.

altüst böreği >*börek*

âlû → *erik*

âlû-yı Buhara >*Buhara eriği* [*erik*]

âlû-yı can >*can eriği* [*erik*]

âlû-yı siyah >*mürdüm eriği* [*erik*]

âlû-bâlû → *vişne*

âlûçe >*çakal eriği* [*erik*]

âlû-kürde >*can eriği* [*erik*]

alyanak 1. Yuvarlak bir armut çeşidi. 2. Bir kayısı çeşidi.

Amaskine eriği >*erik*

Amasya eriği >*erik*

amber (İng. ambergris) "Amber balığı" denilen ispermeçet türü balinanın karnında oluşan gri renkli hoş kokulu madde. Hint ve Pasifik okyanuslarının sahillerine kütleler halinde amber vururdu. Balina avcıları öldürdükleri balinaların karnından amber çıkarırlardı. Osmanlı saray ve zengin çevrelerinde amberin güzel kokusu ve tıbbi faydalarından dolayı şerbet, şekerleme, tatlı, lokum, macun, kahve ve çaya hatta çorbaya bile katılırdı. Evliya Çelebi Bitlis Hanı'nın sarayında amberli çorba içtiğini anlatır. =*âbîr-i nebatî, anber, şâh-bûy* >*amberbû, amberiye 2, amber kabuğu*

ak amber İşlenerek beyazlatılmış amber. =*anber-i eşheb*

anber-i eşheb → *ak amber*

anber-i Şehri Şehr denilen güney Arabistan sahilinden gelen amber.

benekli amber İşlenmemiş amber. İçinde siyah parçacıklar olur.

amber balığı (İng. sperm whale L. *Physeter catodon*) Amberin kaynağı olan balina.

amberbaris (İng. barberry, L. *Berberis crataegina, Berberis vulgaris*) Yabani bir çalının meyvesi. Ekşimsi tadı olan küçük mor meyveleri taze veya kurutulmuş olarak yenir. Osmanlı mutfağında yaygın olarak kullanılır; reçeli, çevirmesi, şerbeti ve çorbası yapılırdı. 15. yüzyıldan itibaren "zirişk çorbası" adıyla saray ve saray çevrelerince sevilirdi. Sivas bölgesinde "kara aş" adıyla peltesi yapılır. =*anberbaris, çoban tuzluğu, diken üzümü, enberbaris, karamık, karamuk 1, kadın tuzluğu, katun tuzluğu, zirişk* >*bûyresiye*

amberbû 1. Amber kokulu. 2. İri taneli Hint pirinci. Sarayda pilavı yapılırdı.

amber çiçeği 1. (İng. mimosa, L. *Acacia dealbata*) Mimoza ağacının güzel kokulu çiçekleri. Osmanlı döneminde bu çiçeklerden şurup ve çevirme yapılırdı. >*altıntop 2* 2. → *amberiye 2*

amberiye 1. Hoş kokulu şerbet veya şarap. Frenk üzümü, böğürtlen ve ağaç çileği gibi meyvelerden yapılırdı. "Sapı kısa" adıyla bilinen iri ve ekşi vişneden yapıldığında "vişnab" adını alırdı. =*anberiye* **2.** (İng. Musk mallow, L. *Abelmoschus moschatus/Hibiscus abelmoschus*) Anayurdu Asya ve Mısır olan bir ağaç. Misk kokulu tohumları Arabistan'da kahveye koku vermek için ve amberi tağşiş etmek için kullanılırdı. =*amber çiçeği 2* **3.** İçkiye düşkün olanlar tarafından rakıya verilen ad.

amber kabuğu → *karanfil kabuğu*

Amerika fıstığı → *yer fıstığı*

Amerikan fıstık → *yer fıstığı*

Amerika portakalı Ahmed Vefik'in (1889) sözlüğünde "üsüçya, deniz portakalı" olarak tanımlanıyor. Karayip adalarında ortaya çıkan greyfurt olabilir. >*greyfurt*

amis 1. Derisinde pişirilmiş dana eti. **2.** Bir tür elmasiye.

âmule → *emlec*

analı ve kuzulu Büyüklü küçüklü. Mahmud Nedim (1900) patateslerin bir kısa bir uzun çizgiyle süslenmeleri için bu deyimi kullanır. Anadolu mutfağında içinde hem büyük hem küçük şeyler bulunan bazı yemekler "analı kuzulu" veya "analı kızlı" adlarıyla tanınır: İçel'de içli köfte, küçük bulgurlu köfte ve nohutla pişirilen yemek gibi.

ananas (İng. pineapple, L. *Ananas comosus*) Güney Amerika kökenli bir meyve. Bulunmasından kısa süre sonra dünyaya yayılmaya başladı. Türk Moğol İmparatoru Cihangir (d. 1569-ö. 1627), anılarında ananasın Avrupalılarca Hindistan'a götürülerek Agra'da yetiştirildiğini anlatır. Osmanlı topraklarında ise ananasın 19. yüzyıldan önce bilindiğini gösteren bir kayıt bulunmuyor. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da reçeli, çevirmesi ve şerbeti yapılırdı. 1882 tarihli bir yemek kitabında bisküvisi, dondurması ve şekeri için tarifler veriliyor. =*çam elması*

anason (İng. aniseed, L. *Pimpinella anisum*) Türkiye'de doğal yetişen yabani bir bitkinin güzel kokulu tohumları. Anason, rakıyı tatlandırmada ve bazı hamur işlerinde kullanılırdı. Edirneli Ali Eşref Dede'nin 19. yüzyıl ortasına ait yemek kitabında ise anasonun bazı kebaplara ve bir tür köfteye konulduğu görülüyor. Bazı kaynaklarda ise anason, mısır anasonu ile karıştırılır. =*anisun, kemmûn-i hulv, kimyon-ı hulv* >*Çin anasonu, Mısır anasonu, yıldız anasonu*

anason-ı berrî → *Mısır anasonu*

anavasya Balıkların Akdeniz'den Karadeniz'e göç etmelerine verilen ad. Rumca "çıkış" anlamındadır. >*katavasya*

anber → *amber*

anberbaris → *amberbaris*

anberbû → *amberbû*

anberbûy → *amberbû*

anber çiçeği → *amber çiçeği*

anberiye → *amberiye*

ançuez (İng. anchovies, L. *Engraulis encrasiocolus*) Konserve hamsi. Osmanlı devrinde Avrupa'dan küçük

kavanozlarla ithal edilirdi. Akdeniz'in iri hamsileriyle yapıldığı için "hamsi" olduğu anlaşılmamış, İspanyolca *anchoua* ve Fransızca *anchois*'dan bozma "ançüviz", "ençüye" veya "inçivye" diye adlandırılmıştı. *=ançüviz, ençüye, inçivye >hamsi*

andız 1. (İng. Syrian juniper, L. *Juniperus drupacea*) Pekmez yapılan yabani bir meyve. *=ırk-ı ceh* **2.** *→ zencefil-i Şâmî*

andilya *→ hindiba 2*

angıt (İng. ruddy shelduck, ruddy goose, Brahmany duck, L. *Tadorna ferruginea*) Yabani ördek. 16. yüzyılda sarayda yenirdi. *=angut, anıt, anid, mürg-i anid*

angut *→ angıt*

anış *→ mişvâr*

anız İnek yavruladıktan sonra, üç gün süreyle sağılan koyu süt. *>ağız*

anid *→ angıt*

anisun *→ anason*

âniye Tencere, tabak, sepet gibi her türlü kap. *>evânî*

Ankara armudu *>armut*

annâb Üzüm satıcısı.

antrikot (Fransızca *entrecôte*) Sığırın iki kürek arasından ve pirzolalık yerinden çıkartılan kemiksiz et.

Arabistan inciri (İng. sycamore fig, L. *Ficus sycamorus*) Ortadoğu ve Doğu Afrika kökenli bir incir türü. Firavun inciri Anadolu'da yetişmez. Eski Mısırlılarca kutsal sayılırdı. Gelibolulu Mustafa Âli, 16. yüzyılda, Mısır'ın meyveleri arasında kaydeder. Evliya Çelebi'ye göre, Girit'te yetişen tropik ve egzotik bir ağaçtır. *=cümmeyz, delice inciri, firavun inciri, şelke*

Arabistan kirazı (İng. lotus berries, lotus jujube, L. *Zizyphus lotus*) Adana bölgesinde yetişen bir ağacın yenilen meyvesi. Gelibolulu Mustafa Âli Mısır yolculuğu sırasında rastladığı bu meyveden bahseder. *=Arap kirazı, devm 2, hünnap 2, nebik, nebk, zal 1*

arak *→ rakı*

araka İri taneli bezelye.

Arap aşı 16. yüzyılda sarayda yapılan bir yemek. Tavuk etli, acı biberli çorba hazırlanırken kavrulmuş un kullanılır. Jöle kıvamından biraz koyu olan pişmiş hamurla birlikte içilir. Soğuk hamurdan bir kaşık alınıp çorbaya daldırılır. Bugün Ankara, Burdur, Afyon, Kayseri, Antalya gibi Anadolu'nun birçok yöresinde hâlâ yapılır. İzmir'de "bacana" denir. Ancak aside yemeğinin hem diğer adının "Arap yemeği" olması, hem de benzer bir bulamaçtan oluşması, 16. yüzyılda sarayda yapılan Arap aşının bir tür aside olabileceğini düşündürüyor. *>Arap yemeği, aside*

Arap çöreği *→ Şam kehki [kehk]*

Arap darısı *→ karabuğday*

Arap inciri (İng. prickly pear, L. *Opuntia ficus-indica*) Amerika kökenli bir kaktüsün meyvesi. Amerika'nın keşfinden kısa süre sonra Akdeniz sahillerine yayıldı. Suriye ve Rodos'ta Arap inciri gören Evliya Çelebi garip görünüşünden bahseder. 17. yüzyılda özellikle Arabistan'da yaygın yetişiyordu. Türkiye'de yetiştiği güney bölgelerinde taze yenir. Tüy gibi dikenleri yüzünden

çıplak elle dokunulmaz. =*Frenk inciri, Frenk yemişi, Hint inciri, incir-i adem*

Arap kadayıfı → *yassı kadayıf*

Arap kirazı → *Arabistan kirazı*

arapsaçı → *rezene*

Arap şerbeti 1. 1553'te bu şerbeti içen Busbecq'e göre, dövülmüş kuru üzümden yapılan, hafif ekşimiş, buzla soğutularak içilen lezzetli bir içecekti. Birkaç günden fazla bekletilince şarap gibi sarhoş ederdi. Bu nedenle Gelibolulu Mustafa Âli "Arap şerbeti zaten aşağılıklara vergi bir murdar nesnedir" diye bu içeceği kötüler. **2.** Terletici baharatlı içecek.

Arap topalağı → *topalak 2*

Arap yemeği → *aside 2*

ararot (İng. arrowroot, L. *Maranta arundinacea, Curcuma angustifolia*) Anavatanı Karayip adaları ve güney Amerika olan *Maranta arundinacea* bitkisi ve güneydoğu Asya kökenli *Curcuma angustifolia* bitkisinin köklerinden hazırlanan bir nişasta türü. Ararot 16. yüzyılda saray mutfağı muhasebe defterinde kayıtlıdır. Geç Osmanlı devrinde özellikle zerde yapımında kullanılırdı. Hakiki ararot pahalı olduğundan, bugün patates nişastası veya manyok, "ararot" adıyla satılır. =*Frenk salebi*

ard → *un*

ardıç (İng. prickly juniper, L. *Juniperus oxycedrus*) Ardıç meyveleri, ardıç rakısı ve tükenmez gibi bazı içeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılırdı.

ardıç rakısı Bugün "cin" adıyla bilinen damıtılmış içki. Ardıç meyveleriyle tatlandırılır. =*cin*

arefe köftesi >*köfte*

argıd Karışım.

ârifâne Katılan herkesin bir yiyecek getirerek veya para vererek katkıda bulunduğu toplu yemek. Köylere gelen misafirlerin ağırlanması, bir araya gelen arkadaşların yemekleri ve esnaf loncalarının her sene yaptıkları kır eğlenceleri ârifâne usulü yapılırdı. *Tercüme-i Kenzü'l-İştiha*'da Ahmed Cavid bu konuda şunları söyler: "Ârifâne ile yemeğe derler ki her sakaldan bir tel ile bir yere biraz akçe biriktirirler ve dinlenme yerlerinden bir mahalle varıp iç rahatlığı ile birkaç gün dinlenirler." =*erfâne, harifâne, refene, tenâhüd* >*gezek, sıra gecesi*

ârifâneci Ârifâne usûlü yemeğe katılan kişi.

ârifâne ziyafet Ârifâne usulü kır yemeği. >*teferrüc*

arka küfecisi Küfesine sebze doldurup pazarlarda satan kişi.

armut (İng. pear, L. *Pyrus communis, Pyrus sinensis*) Bu meyvenin anavatanı Kafkasya ve Anadolu'dur. Yabani (ahlat) ve kültür çeşitleri yetiştirilir. Osmanlı döneminde Anadolu'da yetiştirilen armut çeşitlerinin en meşhurları arasında akça armudu, Ankara armudu, bey armudu, bozdoğan armudu, Gümüşhane armudu, kış armudu ve Mustafa Bey sayılabilir. Kazvinî'nin *Nüzhetü'l-Kulüb* (1339) adlı eserinde Isfahan'da Osmanlı armudunun yetiştirildiği anlatılıyor. Armudun pekmezi, tatlısı, hoşafı ve turşusu yapılırdı. Kış için kurutulurdu.

16. yüzyılda sarayda içi oyulmuş ve ikiye bölünerek kurutulmuş armut pişirilirdi. =*emrûd, enberût, mürûd* >*alyanak 1, emrudiye, Hint armudu, rişte-i amrûd*

akça armudu Küçük, tatlı, sofralık bir yaz armudu çeşidi. İnce yeşilimsi sarı kabuğu, beyaz sulu eti olur. İstanbul'u ziyareti sırasında İmparator Wilhelm bu armudu çok beğendiği için kendisine birkaç sandık akça armudu hediye edilmişti. Bir kaynakta, tanesi bir akçeden satıldığı için bu adı aldığı anlatılırsa da küçük olduğundan bu fiyat abartılı olsa gerek. 1640'ta akça armudunun okkası 4 akçeye satıldığına göre 5-6 tane akça armudu bir akçeye alınıyordu. Açık renginden ötürü bu ad verilmiş olabilir. Hoşafı yapılırdı.

Ankara armudu Sert, sulu ve lezzetli bir armut çeşidi. Sonbaharda olgunlaşır, kışa bozulmadan saklanabilir. Osmanlı döneminde Beypazarı'na özgü bu armudun yaygın ticareti yapılırdı. Evliya Çelebi, Beypazarı'nın bu meşhur armudunun pamuklara sarılarak İstanbul'a "nice yüz bin kutu" hediye yollandığını anlatır. 1701-2 arasında Anadolu'da araştırmalar yapan Fransız botanikçi Tournefort, İstanbul'da "Ankara armudu" adıyla satıldığı halde Beypazarı'nda yetişen bu armudun nefis olduğunu yazar.

bey armudu Büyük, lezzetli bir armut çeşidi. Osmanlı topraklarında yaygın yetiştirilmiştir. Evliya Çelebi Trabzon'da yetiştiğini belirtir. Bazı kaynaklara göre, bir turunçgil türü olan bergamota benzetilmiş, "bergamot" kelimesinden bozarak "bey armudu" adı verilmiştir.

Bozdoğan armudu Eti sert ve lezzetli, kırmızı yanaklı iri bir armut cinsi. İlk kaydı 16. yüzyıl başına aittir. Adının Aydın'ın Bozdoğan ilçesinden kaynaklandığı düşünülüyor. Ancak Bursa, Konya ve Malatya gibi Anadolu'nun birçok yerine yayılmıştır. Bazı yörelerde "katırbaşı" veya "dolap armudu" olarak bilinir. =*dolap armudu, katırbaşı*

dolap armudu → *Bozdoğan armudu*

gökçe armudu Küçük ve sulu, yeşil bir armut çeşidi. Bağbozumundan sonra olgunlaşır.

kavsara armudu Mihalıççık civarında yetişen bir yabani armut çeşidi. Kavsara türü sepetler içinde İstanbul'a büyük miktarlarda götürüldüğünden bu adla bilinirdi.

kış armudu Ağaçtan olgunlaşmadan toplanan ve düşük ısılarda saklanarak olgunlaşan bazı armut çeşitleri.

melece armudu 17. yüzyılda Van'da yetişen bir armut türü.

Mustafa Bey armudu Bir tarafı kırmızı bir tarafı beyaz, sulu ve tatlı bir yaz armudu. Çiçek ve meyve meraklısı olan 17. yüzyıl bestekârı Mustafa Itrî Efendi'nin bu armudu kendi bahçesinde geliştirdiği kabul edilir.

Şam armudu 16. yüzyılda saraya satın alınan bir armut çeşidi. Bir tür kurutulmuş armut olabilir.

yere basmaz armudu 15. yüzyıldan beri meşhur bir armut çeşidi.

armut kabağı >*kabak*

Arnabud biberi 1. >*biber 2* **2.** Mütercim Âsım'a (1797) göre bir tür sater.

Arnavut biberi >*biber 2*

Arnavut darısı → *darı 2*
Arnavut peyniri >*peynir*
Arnavut şerbeti Sarhoş edici bir içecek.
arpa (İng. barley, L. *Hordeum vulgare*) Sert şartlarında yetişebilen bir tahıl türü. Anadolu'nun doğu ve kurak bölgelerinde buğday yerine arpa ekmeği yapılırdı. Arpa ekmeği, sade yapıldığı gibi buğday, nohut ve bakla unları ile karıştırılarak da yapılırdı. Fukara ekmeği olarak bilinmesine rağmen III. Mustafa (1757-74) sadece arpa ekmeği yerdi. Arpadan "keşk" denilen çorba ve hastalar için *cev-âb* yapılırdı. =*cev, şa'ir* >*arpa suyu, cev-âb, keşk 3*
Frenk arpası (İng. pearl barley) Kabuğu çıkarılmış arpa tanesi. Osmanlı mutfağında sütlaç, çorba ve aşurede kullanılırdı. =*Nemçe arpası*
Nemçe arpası ("Avusturya arpası") → *Frenk arpası*
peygamber arpası Taneleri kabuksuz olan ve buğdaya çok benzeyen bir arpa türü. Ahmed Vefik (1889) ve *Derleme Sözlüğü*'ne göre kılçıksızdı.
arpacık salebi → *basur otu*
arpacık soğanı >*soğan*
arpa suyu 1. → *bira* 2. (İng. barley water) Arpa tanelerini kaynatarak hazırlanan içecek. Ibn Sina'nın eserlerinde *âb-ı şa'ir* olarak geçen bu içecek tedavi maksadıyla kullanılırdı. =*cev-âb*
beyaz arpa suyu Açık renkli bira.
siyah arpa suyu (İng. porter) Siyah bira. 19. yüzyılın ikinci yarısında Ingiltere'den ithal edilirdi.
arpa şehriye >*şehriye*
arşın 1. Bir uzunluk ölçüsü. Kumaş arşını 68 cm, mimarlık arşını 75,8 cm idi. 2. → *eğsiren*
arşın helvası Şekercilerin ballı ağdayı çekerek yaptıkları çubuk şeklinde şekerleme. 17. yüzyıldan itibaren adı geçer. 18. yüzyılda "kamış helvası" adıyla Arap satıcılar tarafından İstanbul sokaklarında satılıyordu. =*kamış helvası*
arz-ı şevk → *enginar*
âs 1. → *mersin* 2. → *değirmen*
asâbiü'l-azârî (kız parmağı) Bir üzüm çeşidi. 1330'larda Anadolu'da gezen İbn Battuta İznik'te bu üzümlerin yetiştiğini görmüştü. İri, ince kabuklu, tek çekirdekli ve son derece tatlı olan bu üzümler kadar güzel üzümü hiçbir yerde yemediğini söyler.
asâbiü'l-feteyât (kız parmağı) Bir tür fesleğen.
âsaf → *kebere*
asdıye → *aside 1*
asel 1. Bal. >*asel-i gömeç, asel-i musaffâ, assâl* 2. Bal kıvamında tatlı şurup. >*asel-i şeker, asel-i temr* 3. Ağaçlardan sızan özsu. >*asel-i lebenî, asel-i urfut* 4. Bitkilerde oluşan şekerli madde. >*asel-i rims*
asel-i gömeç >*gömeç balı [bal]*
asel-i Davud → *Davud peygamber balı*
asel-i huşk Petek içinde kuruyan bal. Tıpta kullanılırdı.
asel-i lebenî Günlük ağacı gövdesinden sızan madde. Türkçede "kara günlük" veya "zigala" denirdi.
asel-i musaffâ >*süzme bal [bal]*
asel-i rims Ilgın ağaçlarında oluşan kudret helvası. Kuran ve Tevrat'a göre gökten yağmıştı. *Trabutina mannipara* ve *Trabutina serpentinus* adlı eşkanatlı böceklerin ürettiği şekerli bir maddedir.

asel-i şeker Şeker kamışlarını öğüterek çıkarılan ham şeker şerbetinin kaynatılarak koyulaştırılmış hali. >*şeker pekmezi*
asel-i teberzed Nöbet şekeri yapımından arta kalan koyu renkli, pekmezimsi şeker şurubu.
asel-i temr Taze hurmaların bal benzeri suyu.
asel-i urfut *Acacia orfota*'nın reçinesi.
aselî → *assâl*
asfûr → *usfur*
asfûriye Şirvânî'nin 15. yüzyılda yaptığı tarife göre köfte, nohut ve küçük elmalarla yapılan, dövülmüş asfur (usfur) tohumu ile tatlandırılan yemek.
asıdiye → *aside 1*
asîb → *bumbar dolması*
aside 1. Ortaçağ Arap mutfağından kaynaklanan bir tatlı. Un veya pirinç ile pişirilen koyu bulamaç üzerine pekmez, ceviz, fıstık, badem ve susam ekilir ve üzerıne pekmez veya bal ve susamyağı veya eritilmiş sadeyağ dökülerek yenirdi. Anadolu'nun bazı yerlerinde hâlâ yapılan asidenin üzerine pekmez veya şerbet dökülür; ör. Alanya'da üzerine şerbet, eritilmiş tereyağı dökülür ve dövülmüş ceviz serpilir. =*asdıye, asıdiye* >*aside helvası, bulamaç* **2.** Un veya pirinçle yapılan bulamaç üzerine etli veya etsiz pişirilen bamya yemeği dökülerek hazırlanan bir yemek. 1545 yılına ait *Ahter* lûgatı, asideyi “bulamaç aşı” olarak tanımlar. Afrikalı köleler bu yemeği çok sevdiklerinden “Arap yemeği” adıyla da biliniyordu. İstanbul'da Arap halayıklar her sene mayıs başında Veliefendi çayırı ve Üsküdar'daki Bülbülderesi'nde, şenliklerde kazanlarda çok sevdikleri asideyi pişirip yerlerdi. =*Arap yemeği* >*Arap aşı, hazîre*
aside helvası Nişasta, bal, sadeyağ ve su beraber pişirilerek hazırlanan yumuşak kıvamlı bir helva türü. Evliya Çelebi zamanında sokak helvacıları satardı. =*asûde helvası* >*aside 1*
asi hurma → *devme*
asil akbalık → *çamçak*[2]
asîr Bir maddeden sıkılarak çıkarılan su veya yağ; özsu. >*asîre*
asrü'l-ineb Üzüm şırası.
asîre Özsu.
askar Üzüm şırası.
asl Kök.
asma Üzüm veren tırmanıcı bitki. =*kerm* >*üzüm*
asma kabağı >*kabak*
asmâr → *mersin*
asma yaprağı 16. yüzyıldan beri sarma yapmak üzere asma yaprağının satıldığı biliniyor.
aspir → *usfur*
aspur → *usfur*
asr Özsu çıkarma işi.
assâl Bal toplayan veya satan kişi. >*aselî*
astar Kaba dokunmuş ince pamuklu veya keten kumaş. Osmanlı mutfağında çok çeşitli işler için kullanılırdı: Sıvıları süzmek, püre yapmak, yiyecekleri örtmek, yemek pişerken tencerenin ağzını örtmek gibi. Bu nedenle zenginlerin mutfaklarında çok büyük miktarlarda astar kullanılırdı. 1573-74 arasında saray mutfağına 385 top astar alınırken

17. yüzyılın ikinci yarısında saray mutfağı için Gürcistan ve Mikrilistan'dan biner top astarı haraç olarak gelirdi. Aynı yüzyılda sadrazamın mutfağına günde 5 top astar alınıyordu. >*bitâne, tülbent*

asûde helvası (helva-ı asûde) → *aside helvası*

aş Yemek, özellikle suluca yemek veya çorba. >*ak aş, akşırma aşı, aş damı, aşevi, aşevi, aşhane, aşî, âşî, aş kabağı, aş ocağı, aş otu, aş taştı, aşve, aşyân, aş yermek, avîşe aşı, basma aşı, bazargân aşı, bezirgân aşı, buğday aşı, buğra aşı, çavuş aşı, çömlek aşı, döğme aşı, dövme aşı, dut aşı, ekmek aşı, ekşi aş, erik aşı, erişte aşı, hekim aşı, here aşı, kıratlı aşı, kaşırma aşı, limon aşı, nanumuz aşı, nazlı aş, oğlan aşı, sarı aş, sütlü aş, tulğa aşı, yoğurt aşı*

aş-ı buğra ‣ *salma 1*

aş-ı dakîk Süzme yoğurt ve unla yapılan bir tür yoğurt çorbası. Farsçası *keşkbâ* idi. =*aş-ı halîm*

aş-ı halîl Mercimek çorbası.

aş-ı halîm → *aş-ı dakîk*

aşâ >*ışâ*

aşamak Yemek yemek, yutmak.

âşâmîdenî Yenilir veya içilir nesne.

aşçı Osmanlı dönemi aşçılarının ileri derecede uzmanlaştıkları dikkat çeker. Saray ve konak aşçıları kebap, pilav, hamur işleri gibi uzmanlık dallarına göre sınıflara ayrılırdı. Çarşı aşçılarının bir kısmı çorba, pilav, etli ve sebzeli yemekler gibi çeşitli yemeklerin hepsini pişirirken, bir kısmı da tek tür yemek yapar ve buna göre adlandırılırdı: yahnici, biryancı, börekçi, dolmacı, balıkçı, salatacı, helvacı, lokmacı gibi. Zengin evlerinde haremlik ile selamlık mutfakları ayrı olup birinde kadın, diğerinde erkek aşçılar çalışırdı. Ancak baklava, kırma tavuk kebabı gibi zor yemekler yapabilen aşçılar ustalığa yükselebilirdi. Çarşı aşçılarıyla ilgili çeşitli kanun maddelerine rastlanır: Sultan II. Bayezit döneminde aşçıların pişirdikleri etin çiğ olmaması, yemeklere yeterli tuz konması, giydikleri futaların temiz olması, kullanılan her kabın temiz suyla yıkanması ve temiz bezle silinmesi, kazan ve kepçelerin kalaylı tutulması gibi kurallara uymaları istenirdi. Sarayda aşçılardan başka enderun ağaları da padişaha bazı özel yemekler pişirirlerdi. =*ahçı, aş-kâre, aşpez, ateşkâr, pişirici, tabbâh, tâbih*(1) >*aşçıbaşı, aşçı dükkânı, aşçı usta, aşçı ustası, aşçı yamağı, hamurcu 1, hamurkâr, seğirdim aşçısı, serçînî, tabbâhîn, tatlıcı, üstat pişirici, yemekçi, yeniçeri aşçısı*

aşçıbaşı Büyük mutfakların başındaki aşçı. Sarayda her mutfağın bir aşçıbaşısı, ayrıca tüm mutfaklardan sorumlu baş aşçıbaşısı vardı.

aşçı dükkânı Pişmiş yemek satılan dükkân. =*aşhane 2, hûrişhane 4*, >*lokanta*

aşçı kemeri Aşçıların bıçak astıkları özel kemer.

aşçılar otu (İng. winter cherry, L. *Physalis alkekengi*) Parlak turuncu renkli küçük yuvarlak meyveleri olan bir bitki. Bu meyveler yenebilir, ama içinde bulundukları zarımsı kırmızı torba zehirlidir. Bu ota, "Güveyfeneri", "kanbel otu", "kambil otu" da

denirdi. 18. yüzyıl sonuna ait bir kaynakta geçen "aşçılar otu" adının hangi özelliğine dayanarak verildiği öğrenilemedi. >*gelin otu 2, yer vişnesi*

aşçı usta → *yeniçeri aşçısı*

aşçı ustası Lonca usullerine göre ustalığa yükselmiş aşçı.

aşçı yamağı Aşçı yardımcısı.

aş damı Mutfak.

aşermek Bir yiyeceği tutku ile istemek. =*aş yermek*

aşevi 1. Mutfak **2.** Hacı Bektaş tekkesinde aşure pişirilen yer.

aşhane 1. Mutfak, kileriyle birlikte. **2.** → *aşçı dükkânı*

âşık yaprağı → *marsama 2*

aşılama → *aşlama 2*

aşılamak Su, şerbet, şarap gibi içecekleri kuyuda tutarak veya kar ile soğutmak. >*karlık 1*

aşî Akşam yemeği.

âşî Akşam yemeği yiyen kimse.

aş kabağı >*kabak*

aş-kâre → *aşçı*

aşlama 1. Soğutulmuş, buzlu. **2.** Ağaç aşılama.

aşlık 1. Yiyecek. **2.** Dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday veya arpa. **3.** Erzak, zahîre.

aş ocağı Mutfak.

aş otu → *kişniş*

aşpez → *aşçı*

aşşâb Bitki örnekleri toplayıp kurutarak onları inceleyen araştırmacı. 16. yüzyılda sarayda görevli aşşâblar vardı.

aş taştı Mutfakta hesapsızlık anlamında kullanılan deyim.

aştî-hâre → *barışık taam*

aşti-hûre → *barışık taam*

âşûrâ → *aşure*

aşure (İng. frumenty) Haşlanmış buğday tanelerinden yapılan tatlı. Kökeni tarıma ilk başlanan döneme kadar iner. Kutsal sayılan bu yiyeceğin berekete dair inançlarla yakın bağlantısı vardır. Buğday kültürüyle birlikte Mezopotamya'dan yayıldığından Çin'den İngiltere'ye kadar dünyanın birçok ülkesinde aşure benzeri, bayram veya yeni yıl yemeklerine rastlanır. Yılın ilk ayı olan Muharrem'in onuncu günü olan *âşûrâ*, İslam öncesi kutsal sayılarak o gün yenilen buğday yemeğine adını vermişti. İslam'ın ortaya çıkmasıyla birlikte aşure yeni anlamlar kazandı. Şiîler, o gün Kerbela'da öldürülen Hüseyin için yas yemeği olarak, Sunnîler de Âdem'in tövbesinin kabul edilmesi, İbrahim'in ateşten kurtulması, Yakup'un oğlu Yusuf'la buluşması ve Nuh'un gemisinin Cudi dağına oturması gibi çeşitli olaylara dayandırarak aşure yapma geleneğini sürdürdüler. Türkiye'de buğdaydan başka çeşitli tahıl, bakliyat ve kuru yemişle yapılır; genellikle tatlı yapılsa da bazı yörelerde etli veya tuzlu türlerine rastlanır. Aşure dağıtmak toplumun her kesiminde önemli bir gelenekti. 1870'te Sultan Abdülaziz'in annesi Pertevniyal Sultan'ın pişirttiği miskli aşure için bir buçuk ton malzeme kullanılmıştı. Muharrem ayı dışında da pişirilirdi. =*âşurâ, kara aş, mukîl* >*aşure helvası, buğday günü, hedik aşı*

süzme aşure Saraya özgü bir aşure türü. Pişmiş buğdayı süzgeçten geçirip sadece helmesini kullanarak yapılırdı.

sütlü Frenk arpası aşuresi Sarayda geliştirilen meşhur bir aşure türü. Frenk arpası ve süt ile yapılırdı.

aşure helvası → *nişasta helvası*

aşurelik buğday → *dövme*

aşvades → *aşvadis*

aşvadis (İng. common cockle, heart cockle, L. *Cardium edule*) Osmanlı Hıristiyanların perhiz ayında kızartarak yedikleri kabuklu bir deniz hayvanı. =*aşvades*

aşve Akşam yemeği.

aşyân Akşam yemeğini yiyen.

aş yermek → *aşermek*

atbâk **1.** Kapaklar. **2.** Tabaklar.

aterina → *gümüşbalığı*

ateş balığı → *sardalye*

ateşçi başı Yeniçeri ortalarının mutfakları için erzak temini ve idaresiyle ilgilenen görevli.

ateşdân → *micmer 2*

ateş-hâr → *keklik*

ateşkâr → *aşçı*

at kulağı Büyük kadeh.

atrina → *gümüşbalığı*

attâr → *aktar*

âv → *âb*

avcar Tencereye konan yemek malzemesi. >*tencere havâyici*

âvend **1.** → *kap kacak* **2.** Kışa saklanan meyve ve sebze hevenklerinin asıldığı ip.

aveng → *hevenk*

avenk → *hevenk*

av eti Osmanlı mutfağında en yaygın kullanılan av etleri kuş türleriydi. Ördek, kaz, tavus, bıldırcın, keklik ve güvercin genellikle kebap edilir veya yahnisi yapılırdı. Kaynaklarda tavşan, ahu, geyik, kulan gibi av hayvanlarına da rastlanır. Gelibolulu Mustafa Âli'den 16. yüzyılda zenginlerin av etine duydukları ilgiyi öğreniyoruz: "Aslında av etinin can beslemek yerine geçer tatlı ve şekerli bir lokma olduğu, her açın ve oburun o güzel yiyeceklere doymadığı herkesin bildiği, büyük, küçük herkesin üzerinde birleştiği bir şeydir [...] turnalar, kazlar, sülünler ve hüma-uçuşlu keklikler ve bütün kuşları içine alan, başka yemeklerden ayrıcalıkları aşikâr ortada olan kuş avlarıdır." Buna rağmen zaman geçtikçe Osmanlı sofralarında av etleri daha az yer tutmaya başladı. Azalan ilginin en önemli sebebi, av hayvanlarının dinî kurallara uygun şekilde öldürüldüğüne duyulan şüpheydi. Gelibolulu Mustafa Âli'nin "Özellike bu avların helal olduğu üzerinde Kuran-ı Kerim'de kesin hükümler vardır" diyerek av etlerini savunma gereğini duyması, av etinden kaçınma eğiliminin 16. yüzyılda başladığını gösteriyor.

âvişa → *âvişe aşı*

âvişe → *âvşin*

âvişe aşı Et, buğday ve sirke ile hazırlanan keşkek benzeri bir yemek. =*avişa, terîne 3*

âvişen → *âvşin*

avkuş → *burçak 2*

âvşıla Muhtemelen Hindistan hıyarının suyu. Şerbeti yapılır ve pilava konurdu. Osmanlı mutfağında Hindistan'dan ithal edilen nar ekşisi benzeri sıvı veya murabba şeklinde kullanılmış olmalıdır. Evliya Çelebi İran ve Bitlis'te yapılan âvşıla pilavı ve şerbetinden, İstanbul'da yapılan âvşıla şerbetinden bahsediyor. Bazı

araştırmacılar, "şüle" kelimesinin lapa anlamından yola çıkarak "âvşıla"nın pirinç suyu olduğu sonucuna varmışlarsa da pirinç suyundan pilav ve şerbetin yapılması, hele bunların ziyafetlere layık lezzetli şeyler olduklarını kabul etmek zordur. Doğu dilleri uzmanı Charles Perry'nin *şil* veya *şül* adları taşıyan Hindistan hıyarının (*Aegle marmelos*) suyu olduğu yolundaki tahmini daha uygundur. *=âb-şıla, âb-şüle, âvuşıla >Hindistan hıyarı*

âvşin → *kekik*

âvuşıla → *âvşıla*

ayağ → *kadeh*

ayak → *kadeh*

ayaklı fırın Taşınabilir kuzine. 1870'li yıllardan itibaren ya Avrupa'dan ithal edilen ya da yerli taklitleri yapılmaya başlanan ocaklı ve fırınlı kuzineler ilk bu adla tanındı. 1922 tarihli bir yemek kitabında "kabil-i nakli matbah sobası" (taşınabilir mutfak ocağı) olarak geçiyor. *>kuzine*

aya köftesi *>köfte*

Ayasofya çöreği → *açma 1*

ayçiçeği (İng. sunflower, L. *Helianthus annuus*) Anavatanı Güney Amerika olan ayçiçeği MÖ 2600 civarında yetiştirilmeye başlanmıştır. 16. yüzyılın ilk yarısında İspanyollar tarafından Avrupa'ya getirilip önceleri süs çiçeği olarak yetiştirilmiş, 19. yüzyılın ikinci yarısında yağ oranı yüksek ayçiçeği çeşitleri Ruslar tarafından geliştirildikten sonra önemli bir bitkisel yağ kaynağı haline gelmiştir. Türkiye'de "ayçiçeği", "günebakan çiçeği", "çanak çiçeği" ve "güneâşık" adlarıyla 18. yüzyılda biliniyordu. 1888 yılına ait *Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası* adlı kitaba göre, İstanbul civarındaki bostanlarda yaygın olarak yetiştirilen ayçiçeğinden boya elde ediliyordu. Yağ üretmek amacıyla yetiştirilmesi Cumhuriyet döneminde başlamıştır. İstanbul'da yemeklik yağ olarak Rusya'dan ithal edilen Sibir yağı içinde yüzde 15-20 civarında ayçiçeği yağı vardı. *=çanak çiçeği, güneâşık, günebakan çiçeği >Sibir yağı*

ayı dutu → *böğürtlen*

ayı üzümü (İng. bear-berry, L. *Arctostaphylos uva-ursi*) Doğu Karadeniz bölgesinde yetişen yabani bir meyve. *=ineb-i eldeb 1, tapılga 2*

aylakçı Gündelikçi. Ziyafetlerde yardımcı olarak geçici tutulan hizmetçiye bu ad verilirdi.

ayna (İng. spider crab, L. *Maia squinado*) Kabuğu diken gibi sivri çıkıntılarla kaplı olduğundan "deniz örümceği" adıyla da bilinen büyük bir yengeç. Deveciyan'a (1915) göre, eti azdır ve pek lezzetli değildir. Osmanlı döneminde kabuğu parlatılarak nazarlık olarak dükkânlara asılırdı. *=deniz örümceği*

aynü'l-bakar eriği *>erik*

ayran *=mâstâbe 1* **1.** Sulandırılmış yoğurt. *=dûg 2 >yazma* **2.** Süt veya yoğurdu yayıkta çalkalayarak tereyağı oluşturduktan sonra geriye kalan sıvı. Ayşe Fahriye (1882), çiftliklerde, bu ayranın ameleler için önemli bir gıda olduğunu anlatır. *=dûg 3, sızma, sücük 1, yayık ayranı >peyniraltı suyu*

ayrık koçu (İng. mouflon, L. *Ovis ammon*) Yaban koyun. *=ayrık koyunu*

ayrık koyunu → *ayrık koçu*
ayrık otu (İng. common couch, L. *Elymus repens, Agropyron repens*) Yemeğe konan, tadı mayhoş bir ot.
ayşe kadın fasulyesi >*fasulye*
ayva (İng. quince, L. *Cydonia oblonga*) Reçeli, murabbası, tatlısından başka ayvanın dolması, kalyesi gibi etli yemekleri de yapılırdı. Etli ayva yemeğine "seferceliye" denirdi. Evliya Çelebi'nin Van'ın meşhur yemekleri arasında saydığı karanfilli ayvanın ne olduğu bilinmiyor. Osmanlı kaynaklarında adı geçen ayva çeşitleri arasında ekmek, şekergevrek, armut, limon, tavşanbaşı, Çengelköy, sünger, buz, İstanbul ve topçu ayvaları bulunuyor. Kışa saklamaya elverişli türler hevenk halinde asılırdı. Ayva çiçeği marul salatasına ilave edilirdi. =*âbî, bih, bihî, seferce, sefercel, sefercelis* >*seferceliye*
ayva dolması 15. yüzyılda sarayda yapılan bir yemek.
ayva kalyesi Bu ayva yemeği Bayezid ve Cihangir'in sünnet ziyafetinin yemekleri arasındadır.
ayva luabı Ayva çekirdeklerinden yapılan süzme murabba.
ayva perverdesi Amasya'nın ayva perverdesi meşhur olup padişaha hediye olarak sunulurdu. Sulandırılarak şerbeti yapılırdı. >*perverde*
ayvayı yutmak İçkiyi fazla kaçırıp sarhoş olmak.
ayvaz Konaklarda yemekleri mutfaktan yemek odasına götürüp getiren, metal sofra eşyasını temiz tutan, kandillere bakan hizmetçi. >*tablakâr*
azâz Lokma, yenilecek şey.
azık Yiyecek, özellikle yolculuk sırasında taşınan yiyecek.
azıklık Yiyecek konulan torba.
azîre Ziyafet.
azman Beş yaşını geçmiş davar.
azûf Yiyecek, erzak.
azûmet Ziyafet.
azûz Isırılan lokma.

-bâ 1. Yiyecek, içecek anlamında Farsça ek. Ör. *kedû-bâ,* kabak aşı. 2. Yiyen veya içen kişi.
baba çorba >*çorba*
baba hindi >*hindi*
baba incir → *erkek incir* [*incir*]
bâbûnec → *papatya*
bâbzen → *şiş*
bacı → *bumbar 1*
bâd Üzerine kazan oturtulan, ocağın iki tarafına yerleştirilen demir alet. >*ocak demiri*
bâdâm → *badem*
bâdât Osmanlı dönemi sözlüklerine göre "şekerli yer elması".
bâde → *şarap 2*
bâde-i mest Keskin şarap.
bâde-i nâb Halis, duru şarap.
bâde-i nûşîn İçimi kolay ve hoş şarap.
bâde-i sad-sâle (yüz senelik şarap) Çok eski şarap.
bâde-i ter Üç aylık şıra.
bâde-hâr Şarap içen.
bâde-kâr Şarap içen.
bâde-keş Şarap içen.
badem (İng. almond, L. *Prunus amygdalus/ Amygdalus communis*) Anayurdu Batı ve Orta Asya olan bademin Osmanlı mutfağında önemli bir yeri vardı. Pelte, helva, baklava, kadayıf gibi çok sayıda tatlı ve şekerlemeye, börek, dolma, pilav gibi bazı yemeklere konur, şerbeti ve sübyesi yapılırdı. =*bayam, levz, payam,* >*bâd-gız, çağla bademi, levzîne, levziyât*
acı badem (İng. bitter almond L. *Prunus amygdalus* var. *amara*) Acı bademin acılığı, içindeki kuvvetli bir zehir olan hidrosiyanik asitten kaynaklanır. Yoğun bir badem tadı ve kokusu verdiği için az miktarda yemeklere katılırdı. Çevirmesi ve şerbeti yapılırdı. =*levz-i mürr* >*badem kurabiyesi*
çağla bademi Kabuğu henüz sertleşmemiş yeşil tatlı badem. Fındık ve kuru üzüm ile beraber çerez olarak yenirdi. Turşusu ve reçeli de yapılırdı.
diş bademi (İng. soft-shelled almond L. *Prunus amygdalus* var. *fragilis*) Dişle kolay kırılan ince, yumuşak kabuklu badem. En çok Sakız adasında yetiştiğinden "Sakız bademi" olarak da bilinirdi. =*Sakız bademi* >*sultani badem*

Sakız bademi → *diş bademi*
sultani badem Çok beğenilen bir çeşit diş bademi.
taş bademi Kabuğu sert ve zor kırılan badem.
tatlı badem (İng. sweet almond L. *Prunus amygdalus* var. *dulcis*) =*levz-i hulv*
acı badem kurabiyesi (İng. macaroon) Az miktarda acı badem, tatlı badem, yumurta akı ve şekerle yapılan kurabiye. Mahmud Nedim (1900) fasulye ezmesiyle yapılan ilginç bir tarifini verir. Tatlı badem yerine fındık veya Şam fıstığı ile yapılan çeşitleri de vardı. Pişirirken altına ve üstüne kâğıt yerleştirilirdi.
badem çorbası 16. yüzyılda sarayda yapılırdı. Yazın ekşilisi tercih edilirdi.
badem ezmesi (İng. marzipan) İnce dövülen badem, şeker ile gülsuyundan yapılan şekerleme. Küçük top şeklinde olursa "badem köftesi", çeşitli meyve şekilleri verilerek kitre ile kaplanırsa "meyve şekerlemesi" denirdi. >*dible 2, çiğ kurabiye [kurabiye], levzîne, meşkûfe, meyve şekerlemesi*
badem helvası Şeker ağdasına bütün veya ufalanmış badem karıştırılarak yapılan bir şekerleme. Lamiî-zâde Abdullah Çelebi (1472-1537) badem helvasından bahsediyor. 1539'da bir saray ziyafetinde sunulmuştu.
badem heriresi Ezilmiş ve süzülmüş badem, şeker ve gülsuyundan hazırlanan sıcak içecek. İçerken üzerine tarçın serpilirdi.
badem köftesi Top halinde badem ezmesi. >*badem helvası, meşkûfe*
badem kurabiyesi Tatlı bademle yapılan kurabiye. Bazen tarçın, karanfil, sakız, limon kabuğu veya ağaçkavunu kabuğu da konurdu. Hamuru kâğıt huniden geçirerek şekil verilen çeşidine "Galata hamur işi" denirdi. >*Galata hamur işi*
badem sübyesi 1. Dövülmüş bademi suyla karıştırdıktan sonra astardan geçirerek elde edilen sıvı. **2.** Badem, arpa suyu ve şeker ile hazırlanan bir içecek. >*sübye*
badem şekeri Şekerle kaplanmış badem. İlk Türkçe tarifi 15. yüzyılın ilk yarısına aittir. Şirvânî'ye ait bu tarife göre, şekere safran katarak sarı renkli bademşekeri yapılıyordu. Şekerle kaplanan badem, fındık, kahve çekirdeği, kişniş taneleri, leblebi gibi şekerlemelere "nokul" veya "mülebbes" (giydirilmiş) denirdi. 20. yüzyıldan itibaren ise Fransızca adı, "draje" (*dragée*) kullanıldı. =*şeker badem 2*
badem şerbeti → *sübye*
badem şurubu Badem sübyesi ve şekerle hazırlanan şurup. 1840'lı yıllarda İstanbul'daki punç dükkânlarında "somada" adıyla satılırdı.
badem yağı Bazı tatlılar ve şekerlemeler yapılırken tepsi, makas gibi araç gereçler bademyağı ile yağlanırdı. =*revgan-ı badem*
badem-i dümagz Çift tohumlu badem.
bâde-nûş Şarap içen.
bâde-pâlâ Şarap süzeği.
bâde-perest İçkiyi seven.
bâde-peymâ İçkiye düşkün.
bâde-peymây İçkiye düşkün.
badilcan → *patlıcan*
badinc → *Hindistan cevizi*
bâdincân → *patlıcan*

bâdincân-ı ahmer → *patlıcan-ı ahmer*
bâdincân-ı berrî (İng. wild aubergine, L. *Solanum cordatum*) Yabani patlıcan. Mütercim Âsım (1797), kokulu yapraklarının ıspanağa benzediğini, meyvesinin yeşil, dikenli ve ceviz büyüklüğünde olduğunu söyler. =*hadak 2, karaputrak, yabani patlıcan*
bâdincân-ı tiryâkî (İng. clotweed, burweed, L. *Xanthium strumarium*) Tıbbi amaçla kullanılan bir bitki.
bâdincân inciri → *patlıcan inciri [incir]*
bâdingân → *patlıcan*
badiye → *badya*
badlıcan → *patlıcan*
bâdrençbûye → *oğulotu*
bâdreng 1. → *ağaç kavunu* **2.** → *oğulotu* **3.** → *acur*
bâdrengbûye → *oğulotu*
badya Yayvan toprak veya bakır kap. 15. ve 16. yüzyılda başta şarap olmak üzere şerbet, boza gibi içecekleri koymak ve içmek için kullanılıyordu. Sonradan başka işler için kullanıldığı görülür. Evliya Çelebi esnaf alayı sırasında badyalar dolusu akidenin halka dağıtıldığını anlatır. Ayşe Fahriye (1882) taze sebzelerin badya içinde saklandığını, Ahmed Vefik Paşa (1889) tekne ve kavata olarak kullanıldığını söyler. Abdülaziz Bey'e göre, kahve ocaklarında yıkanan fincanlar kalaylı bakır badyada durulanırdı. Bugün Gaziantep'te "badya", yağ gibi yiyeceklerin saklandığı, ağzı dibinden dar, kulpsuz bakır kazan şeklinde bir kap için kullanılır. =*badiye, batya*
bâdyân 1. (İng. badian star anis, Chinese aniseed, Chinese star anise, Indian anise, star anise, star aniseed L. *Illicum verum*) Güney Çin ve Vietnam'da yetişen bir ağacın 3 cm çapındaki yıldız şeklinde meyveleri. Kurutulmuş meyveler baharat olarak kullanılır. Kuvvetli kokusu anasona benzer. Rakının tatlandırıcılarından biriydi. =*bâdyâne, Çin anasonu, yıldız anasonu* **2.** Muhtemelen yıldız anasonundan yapılan bir tür sıcak içecek. Kahvehaneler ve saray çevrelerinde içilirdi. 17. yüzyılda Kırım Hanı Mehmed Giray'ın Melek Ahmed Paşa'ya verdiği ziyafette sunulmuştu. Evliya Çelebi kahveden daha yararlı olduğunu belirtir.
bâdyâne → *bâdyân*
baget → *baston francalası*
bağa 1. (İng. plantain, L. *Plantago*) Bazı türlerinin yapraklarından dolma veya sulu yemek yapılan bir bitki. =*berbak, lisanü'l-hamel* >*karnıyarık 3* **2.** Deniz kaplumbağasının kabuğu. Tatlı ve hoşaf kaşıklarının kâse kısmını yapmak için kullanılırdı. Neredeyse kepçe kadar büyük olan kaşıklar yapılmıştı.
bağa yaprağı tohumu → *karnıyarık 3*
Bağdadı tamir etmek Karnını doyurmak, yemek yemek.
Bağdat Mecazi anlamda karın.
Bağdad-ı hâlî =*bağdad-ı harâp* 1. Aç olmak. 2. Boş kadeh.
Bağdad-ı harâb → *Bağdad-ı hâlî*
Bağdad-ı ma'mûr 1. Karnı tok. 2. Dolu kadeh.
Bağdat muhallebisi >*muhallebi*
Bağdat sütlacı >*sütlaç*
bağır Karaciğer. =*ciğer 1*
bağırsak Kokoreç yapımında kuzu bağırsağı; sucuk, bumbar gibi

yemekler için ise koyun bağırsağı kullanılırdı. =*barsak*

bağırsakçı Pişmiş bağırsak satıcısı. II. Bayezid devrinde Manisa'da kaleme alınan *Kanûnnâme-i Sultanî*'de bağırsakçılarla ilgili maddede şunlar yazılıdır: "bağırsakçılar gözlensinler, bağırsağı yarmadan pişirmesinler ve ciğer karıştırıp pişirmesinler, ayrı satsınlar, ciğeri temiz edip satsınlar".

bağırsak yağı Bağırsakların üzerinde bulunan, eritilerek kullanılan iç yağ.

bağrıbasdı Ne olduğu öğrenilemeyen bir meyve türü. 17. yüzyılda hoşafı yapılırdı.

bağ yaprağı Asma yaprağı.

bahar 1. Baharat ve kokulu otların tümü. 2. Bazı Osmanlı dönemi tariflerinde ve saray tayinat belgelerinde geçen, sözlüklerde açıklaması bulunmayan bir baharat. Tülay Artan ve Hedda Reindl-Kiel bunu bir baharat karışımı olarak yorumluyorlar. Reindl-Kiel'e göre, Mısır'da bugün baharat denilen ve biber, tarçın, kişniş, küçük Hindistan cevizi, karanfil ve safrandan oluşan karışımdır. Özge Samancı'ya göre, kırmızı toz biberdir. Bir üçüncü ihtimal yenibahar olmasıdır. Eskiden "bahar" pelteye serpildiğine göre üçüncü ihtimal daha kuvvetlidir. Ayrıca bugün Arapça ve Bulgarcada *bahar*, Yunancada *bahari*, bazen yenibahar anlamında kullanılıyor. >*yenibahar*

baharat Yoğun koku ve lezzete sahip, tatlandırıcı olarak yemeklere katılan çeşitli kuru kabuk, kök, tohum, tohumluk gibi malzemelerin genel adı. Osmanlı mutfağında en yaygın kullanılanlar, başta karabiber ve tarçın olmak üzere, karanfil, kakule, kimyon, kişniş ve yenibahardı. Geniş anlamda sakız, misk, amber gibi çeşitli kokulu maddeler, hatta kokulu otlar da baharat sayılır. Osmanlı mutfağında baharat kullanımı ölçülüydü, genellikle yemeğin ana malzemelerinin tadını vurgulayacak baharat ve otlar kullanılırdı. Şirvânî'nin 15. yüzyılda çevirdiği 13. yüzyıl Arap mutfağına ait bol baharatlı tarifleriyle kitabının sonuna ilave ettiği tarifleri karşılaştırılınca bu durum çarpıcı bir şekilde ortaya çıkar. =*ebâzîr, ebzâr, edviye-i harre, efzâr* >*tebzir*

bahar helvası → *Nevruz macunu*

bahçıvan kekesi Meyve toplamak için kullanılan ucu çengelli alet.

bakalyaro 1. → *berlam* 2. → *mezgit 2* 3. → *mezgit 3*

bâkılâ → *bakla*

bakıldak Fasulye, burçak gibi ürünler harmanlanırken açığa çıkan kabuk ve çürük taneler.

bakır çalmak Bakır tencerenin içindeki yemeğin, bakırın etkisiyle rengi veya tadının değişmesi.

bakırlar → *bakır takımı*

bakır takımı Bir mutfağa gereken çeşitli bakır kap kacak. =*bakırlar*

bakîle Et suyu, otlar ve nohutla pişirilen et yemeği.

baklavı → *baklava*

bakkal Kelimenin asıl anlamının "sebzeci" olmasına karşın 16. ve 17. yüzyıla ait kanunnâmelerden bakkalların taze ve kuru meyve, arpa ve buğday sattıkları anlaşılıyor. Evliya Çelebi'ye göre, yiyecek ve içecek

satan bakkalların malları arasında kuru yemiş ve bal da vardı.
19. yüzyılda ise bakkallarda erzağın yanında sabun, iğne, ip gibi evlerin bazı temel ihtiyaçları satılırdı.
=beddâl
koltuk bakkal Şehrin uzak köşelerinde bulunan küçük bakkal veya daha büyük bir bakkalın şubesi.

bakl 1. Her türlü sebze ve yeşillik.
2. → *bakla*

bakla (İng. broad bean, L. *Faba vulgaris, Vicia faba*) Baklanın taze tohumluğundan ve kurutulmuş tohumlarından çeşitli yemekler yapılırdı. Sarayda 16. yüzyılda tazesinden çorba ve kalye pişirilirdi, 18. ve 19. yüzyıllarda ise zeytinyağlı ve sadeyağlı yemekleri ve salatası yapılırdı. Kuru bakladan piyaz, ezme gibi yemekler yapılır ve aşureye konurdu. Baklanın taze filizleri de haşlanarak salata, fındıklı tarator ve turşu yapılırdı. İstanbul'da baklanın iyisi Gümüşsuyu'nda yetişirdi.
=bâkılâ, bakl, fûl 2 >acı bakla, bâkilânî, Cühûd baklası, Çin baklası, fûl 3, hazariye, Hint baklası, Mısır baklası, Kıbtî baklası
İngiliz baklası Uzun bir bakla çeşidi.
kuzu baklası → *Sakız baklası*
Sakız baklası Sakız adasında yetişen bir bakla çeşidi. Sarayda tercih edilirdi. *=kuzu baklası*
ufak bakla (İng. Egyptian horse bean, L. *Vicia faba* var. *equina*) Mısır ve Suriye'de yetişen küçük bir bakla çeşidi. *=acı bakla 2, fûl 3*
bakla unu Fatih Sultan Mehmed için yapılan ekmeğe katılırdı.
baklâtü'l-ensâr → *lahana*
bakla-yı etrecîne → *oğulotu*
baklatü'l-gazâl → *Girit otu*
bakla-yı hamkâ/baklatü'l-hamkâ → *semizotu*
bakla-yı Kıbtî → *Mısır baklası 2*
bakla-yı melîk/baklatü'l-melîk → *şâhtere*
bakla-yı Mısrî → *Mısır baklası 2*
baklatü'l-yemâniye → *pazı*

baklağı → *baklava*

baklağu → *baklava*

baklava "Baklava" kelimesinin ilk geçtiği kaynak Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirleridir. Ancak bu tarihten iki yüzyıl öncesine ait bir Arapça yemek kitabında Türkçe "karnıyarık" adıyla sarığı burma baklavası tarifi bulunması baklavanın tarihinin çok daha eskiye gittiğini gösterir. Osmanlı döneminde baklava, kutlamalar bayramların ve Ramazan ayının en makbul tatlısıydı. Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğününde baklava sunulmuştu. Ramazan'ın 15'indeki Hırka-i Şerif ziyareti sırasında yeniçerilere baklava verilirdi. II. Bayezid döneminde cevizli, 17. yüzyılda bademli, 18. yüzyılda fındıklı, börülceli, taze peynirli, kaymaklı ve çeşitli muhallebili içlerle yapılırdı. Bugün "Laz böreği" adıyla bilinen tatlı, bu muhallebili baklavaların günümüze gelen bir örneğidir. 19. yüzyıla ait bir yemek kitabında ayrıca kavunlu baklava için tarif bulunuyor. Eskiden baklava sıcak yenirdi. Günümüzde Urfa'nın taze peynir içli baklavası "katmer" sıcak yenir. Baklava, ayrı ayrı yufkalarla yapıldığı gibi, puf böreği türü katmer hamuruyla da

yapılırdı. Yufkaları farklı şekillerde katlayarak veya sararak yapılan, ilginç isimler taşıyan pek çok baklava çeşidi vardır. =*baklağı, baklağu, baklavı, katmerli* >*bülbül yuvası, cennet künkü, sarığı burma, sigara tatlısı*

ay baklavası Yufkalar, iki oklavaya sarılarak geniş rulo haline getirilir, fincanla yarım daire şeklinde kesilerek hazırlanırdı.

cendere baklavası Cendere denen kalın oklava kullanarak şekil verilen bir baklava çeşidi. İki kalın ve bir ince oklavaya sarılan yufka büzdürülürdü. Bülbül yuvasına benzeyen yufkalar tepsiye spiral biçimde yerleştirilirdi. >*sarığı burma*

güllaç baklavası >*güllaç*

güllü baklava Gül şekli verilen baklava.

kavun baklavası Tepsiye yayılmış 15-20 kadar baklava yufkası üstüne tatlı kavun ezmesi yayılarak fırında pişirilir, üzerine şeker ekip yenirdi.

kaymak baklavası/kaymaklı baklava Kaymak ısındığı zaman eridiği için, içine önceden sade kaymak konmuş baklavayı pişirmek mümkün değildi. Bunun bir çözümü baklava piştikten sonra kaymağı yerleştirmekti. Ayrıca kaymağın erimesini önlemek için kaymak parçalarına çırpılmış yumurta akı sürülür veya kaymağa süt ve yumurta akı karıştırılırdı. Bazen kaymak yerine, kaymağa benzer karışımlar kullanılırdı. (bkz. *musanna' kaymak baklavası*).

kuru baklava Limon suyu katılmamış şerbetle hazırlanan baklava. Böylece birkaç gün durduktan sonra şerbeti şekerlenirdi. Bu tür baklava, şurubu akmadığı için yolculuklarda tercih edilirdi. Kutulara yerleştirilen kuru baklava hediye olarak uzaklara gönderilirdi.

musanna' kaymak baklavası Kaymak bulunmadığında veya daha kolay, ucuz ve hafif olması nedeniyle çeşitli muhallebimsi içlerle yapılan baklava. Bu içler, beyaz börülce ezmesi, pirinç ezmesi veya tuzsuz peynirle hazırlanırdı. >*Laz böreği* [*börek*], *sütlü börek* [*börek*]

pirinç baklavası Pirinciyle meşhur Filibe'de yapılan bir tatlı. Baklava biçiminde kesilmesi dışında baklavaya hiç benzemiyordu. Pirinç unu, bal, sadeyağ ve küllü suyla yapılan muhallebi tepsiye dökülür ve fırınlanırdı.

tırtıl baklavası Cendere baklavası gibi, fakat tepsiye kıvırmadan yerleştirilen baklava. =*sisirun, vezir parmağı*

baklava bıçağı → *baklava değirmeni*

baklava değirmeni Dökme tunç veya pirinçten mutfak aleti. Sapının bir ucunda dönen bir dişli çark diğer ucunda da yarım küre şeklinde bir parçası vardı. Dişli çark, baklava veya börek kesmek için, yarım küre şeklindeki dibi de fincan böreği, ay baklavası gibi şeyleri kesmek için kullanılırdı. En eski kaydı 17. yüzyıla aittir. =*baklava bıçağı, baklava keseceği, börek değirmeni*

baklava keseceği → *baklava değirmeni*

bakliyat Bakla, fasulye, mercimek gibi kurutulan taneler.

bakraç Süt gibi şeyleri koymak ve kaynatmak için kullanılan küçük bakır kap. 17. yüzyılda kahve pişirmek için

kullanılan küçük boy olanlar da vardı. *=bakrak, helkecük >cingil 1, helke, herke*

bakrak → *bakraç*

baksımat → *peksimet*

bakûliye Pırasa kalyesi.

bakyaz → *oda yağlama*

bal 1. Bal, kestane, çam, çiçek, kekik, pamuk gibi, arıların balözü topladıkları bitkiye göre veya geldiği yöreye göre sınıflandırılırdı. Osmanlı döneminin en makbul ballarından biri Atina balıydı. Bal bazı helva ve şekerlemelerde şeker yerine kullanılırdı. *=asel, engebîn, engübîn, luâb-ı mekes, nesîle, şehd >assâl, aselî, bal ağızı, bal başı, bal sağmak, bal şarabı, dolı arı, gül balı, kehruba (kehribar) balı, mahlep 2, meyan balı, nesîl, salva, selva 2, sızbal, siyah bal* 2. Meyan balı gibi, bal benzeri bazı şurup veya sıvı maddelere verilen ad. *>asel, Davud peygamber balı*

bal helvası Şirvânî'nin 15. yüzyılın ilk yarısına ait ve Arapçadan uyarladığı tarifine göre, balla yapılan un helvası. İçine ayrıca gülsuyu, safran, haşhaş tohumu, badem ve fıstık konurdu. 1525'te İstanbul'da satılan bal helvası (helvâ-yı asel) Trabzon balıyla yapılırdı. *=helvâ-yı asel, helvâ-yı aseliye*

deli bal Doğu Karadeniz bölgesinde orman gülü (*Rhododendron ponticum*) ve zifin (*R. luteum*) bitkilerinin zehirli çiçeklerden üretilen bal. Bu bal fazla yendiği takdirde ölümle bile sonuçlanabilen zehirlenmeye yol açardı. Yunanlı komutan ve yazar Ksenofon, MÖ 400'lerde İran'dan Karadeniz'e geçerken, deli balı yiyen askerlerinin hastalandığını anlatır. Benzer bir olay Fatih Mehmed'in Trabzon'u alması sırasında yaşanmış ve askerlerinin bazıları deli baldan zehirlenmişlerdi.

gömeç balı Petekli bal. 16. yüzyılda kutu içinde satılırdı. *=asel-i gömeç, şehd-i revâk*

gül balı Gül bahçelerinden balözü toplayan arıların balı.

kehrûba (kehribar) balı şeffaf bal.

oğul balı Bey arısı ile birlikte kovandan çıkan yeni arı topluluğu kuran arıların yaptıkları ilk bal. Beyaz renkli olan bu bal çok makbul sayılırdı. *=bal ağzı*

pamuk balı Pamuk çiçeğinden balözü toplayan arıların balı. Açık sarı renkli olup kolay kristalleşir, rengi beyazlaşır.

süzme bal Süzülerek gömeçten ayrılan bal. *=asel-i musaffâ*

bal ağzı → *oğul balı.*

bal başı En duru ve has olan bal.

balçık hurması *>hurma*

baldıran 1. (L. *Laserpitium glaucum, L. hispidum*) Kökü veya soyulmuş gövdesi yenen bir bitki. 2. (*Conium maculatum*) Zehirli bir bitki. 3. → *yabani kereviz*

baldırgan → *hiltit*

bal helvası Yağ, un ve balla yapılan helva. İçine ayrıca gülsuyu, safran, haşhaş tohumu, badem ve fıstık da konurdu. *=helva-yı aseliye*

balığ → *balık*

balık Özellikle İstanbul mutfağında balık önemli bir rol oynardı. Balık avlamak her sınıftan İstanbullunun eğlencesiydi. Sarayda balık yenildiğine dair 15. yüzyıldan itibaren kayıtlar var Fatih için özel olarak mevsiminde her gün balık alınırdı.

Sarayın Balıkhane Kapısı görevlileri, balıkçıbaşıya bağlı olup saray için balık tutarlardı, ayrıca Terkos Gölü'nden tatlı su balıkları getirtilirdi. Balıktan çorba, salata, pilaki, pilav, yahni gibi çeşitli yemekler yapılırdı. Balıklar kurutularak (*çiroz, leylenge, morana*), tütünlenerek (*tütün balığı*) ve tuzlanarak saklanırdı. Orta Asya Türkleri'nin balık kültürleri olduğu *Divanü Lugâti't-Türk*'teki bir tür balık ağı olan *izleng* ile olta anlamına *argağ* gibi terimlerden anlaşılıyor. =*balığ, berh, mâhî, semek.* **Balık türleri**: >*ada balığı, akbalık, akya balığı, alabalık, alagöz, asil akbalık, barbunya, berlam, beyazgöz, bey balığı, bultı, camgöz, cayin, cirrî, çaça, çamça balığı, çamçak balığı, çamuka, çapak balığı, çarpan, çıka, çiga balığı, çipura, çitari, çivisiz kalkan, çoka balığı, çopurina, çortan 1, çotra balığı, çuçur, çuçur azmanı, çuçurya, çuka 2, dareh, defneyaprağı, deniz akrebi, deniz engereği, deniz yarasası, dil balığı, dikensiz kalkan, dülger balığı, domuz balığı, eşek balığı, fıçıda, filandıra balığı, fulya balığı, gelin balığı, gelincik balığı, gökçe balığı, gümüş balığı, gün balığı, hamsi, hani, horos balığı, horospina, horozbina, ılgın balığı, ısırgan balığı, ıskarmoz, inci balığı, ipsoros, iskorpit, ispari, işkine, kadırga, kasım kanadı, kalinos, kalkan balığı, kanatlı balık, kangırı, karabalık, karaca 2, karagöz 1 ve 2, karasi, kasna, kaya balığı, Kazak mersini, kefal, kedi balığı, keler balığı, keklik balığı, kepenez, kılıç balığı, kılınç balığı, kırlangıç balığı, kış mercanı, kıvırcık 2, kızıl ala, kızılkanat, kilis balığı, kiliz balığı, kolan, koloridye, kolyoz, köpek balığı, kumsokanı, kum trakonyası, kupes, kurbağa balığı, kuzu balığı, lahoz, lakerda 1, lapina, levrek, leylenge, lipsoz, lüfer, marangoz balığı, marya balığı, mavigöz, mavritza, maymun balığı, mazak, mercan balığı, mersin balığı, mersin morinası, mezgit, mezit, mıgrı balığı, minakop, mineli balık, morina, müsit, nilüfer balığı, orkinos, ot balığı, öksüz, oklama, palamut, pilaterina, pisi balığı, pulaterina, ringa 1, rina, sakankûr balığı, sala balığı, salamon balığı, sapan balığı, sardalye, sardarya, sardela, sarıağız balığı, sazan, sırtar balığı, sinarit, som balığı, somon balığı, şîr-mâhi, tarîh, tarîh balığı, taş balığı, tatlısu kayası, tatlısu kefalı, tavuk balığı, tekfur balığı, tekir balığı, tepegöz, terhos balığı, testere balığı, tırpana, tırrîh, tirsi, tokmakbaş, ton balığı, torina, toruk, trahonya balığı, trakonya balığı, turna balığı, tütün balığı, uskumru, uştuka, uzunburun, üzgün balığı, varsam balığı, vatoz, yağ balığı, yayın balığı, yeşil sazan, yılan balığı, zargana.* **Balık ve balıkçılık ile ilgili maddeler**: *balık ağusu, balıkçı başı, balıkçı dürbünü, balık emini, balıkhane, balık kırgını, balıklak, balık otu, Balık Pazarı, balık tohumu, turşu/balık turşusu, balık tutkalı, balıkyağı, balık yumurtası, boğuk balık, cirrî, çavalye, çırakman, çıramoz, çiroz, dalyan, dalyancı, dalyan çorbası, damak, defne balığı, döş eti 2, elmasiye tutkalı, fevrûn kayığı, havyar, koloridye 2 , kum balığı, lakerda 2, likorinos, livar, madrabaz*

kayığı, perhiz 2, ringa 2, şıpkın, tarama, taranga, tarla balığı, tirfil, tuzlu balık, tütün balığı, voli, vonos, vonoz, yaka

balık dolması Osmanlı mutfağının en ilginç ve marifet isteyen balık yemeğiydi. En çok uskumru, bazen de mercan balığı, palamut, tekir ve mavigöz ile yapılırdı. 1660'larda yapıldığına dair kayıt vardır. Patlıcanın kabuğunu balık pullarına benzetecek şekilde parça parça soyarak yapılan yemeğe yalancı balık dolması denirdi. >*yalancı balık dolması [dolma]*

balık paçası Jölelenmiş suyu ile sunulan haşlanmış balık. =*mâhiyâbe 2* >*sahna*

balık pastırması 17. yüzyılda kılıç, gelin balığı, palamut, lakerda (torik), uskumru ve yılan balığından yapılan balık pastırmasının en pahalısı kılıç ve gelin balığından, en ucuzu da yılan balığından yapılanıydı. Mersin balığından yapılan türüne "Kazak mersini" denirdi. Yapılış yöntemi için bkz. *uskumru pastırması* maddesi. >*Kazak mersini, lakerda, mersin balığı, tütün balığı 2, uskumru pastırması [uskumru]*

balık suyu (İng. fumet, fish stock) Çorbalık balıkların karanfil, defne gibi baharatla haşlanarak hazırlanan suyu. =*mâhiyâbe 1*

balık turşusu 1. Tuzlanmış balık. Sardalye, hamsi gibi balıklardan yapılırdı. =*turşu balığı, tuzlu balık* >*ançüvez, hamsi, sardalye, tarîh balığı* **2.** Lüfer veya levrekten yapılan sirkeli turşu. Zeytinyağında kızartılmış lüfer veya levrek parçaları, çeşitli baharat, limon veya turunç yaprağı, fıstık, üzüm ve bal ile güvece kat kat yerleştirildikten sonra sirkeyle örtülerek birkaç gün bekletilirdi.

balık tütünü → *tütün balığı*

balık ağusu (balık zehiri) → *balık otu*

balıkçı başı → *balık emini*

balıkçı dürbünü Ahtapot avı için kullanılırdı. Uzun bir teneke borunun bir ucu su sızdırmayacak şekilde macunlanır ve cam yerleştirilirdi. Camlı tarafı denize sokulduğunda, dipteki balıklar görünürdü.

balık emini İstanbul dalyanlarını yöneten, saraya balık temin eden balıkhane amiri.

balıkhane İstanbul'un balık hali. Unkapanı ile Cibali arasında bir yerdeydi. Önceleri bostancılara bağlıydı. Boğaz, Karadeniz, Marmara Denizi, Ege ve bölgedeki göl ve nehirlerde yakalanan deniz ve tatlısu balıkları ile çeşitli deniz hayvanları balıkhaneye gelirdi. Geç Osmanlı döneminde balıkhane müdürlüğünü yapmış iki kişi Osmanlı mutfak tarihi açısından çok değerli eserler yazmışlardı: 1883-1909 yılları arasında çalışan Ali Rıza Bey (1842-1928) çeşitli gazetelerde yayınlanan yazılarıyla, diğeri ise aynı görevde 1910-17 yılları arasında çalışan Karekin Deveciyan (1868-1964) *Balık ve Balıkçılık* adlı eseriyle tanınır.

balık kırgını Bazı yıllarda şubat veya mart aylarında Boğaz'daki suyun ısısı fazla düştüğünde balıklar hareket edemeyerek suyun yüzeyinde baygın dururlardı. Balık kırgını olduğu zaman kepçe veya elle balıkları toplamak mümkündü.

balıklak Balık yatağı olan sahil veya göl. Kırım'ın Balaklava şehrinin adı bu kelimeden kaynaklanır.

balık otu Balıkçıların balıkları zehirleyerek avlamak için kullandıkları çeşitli bitkilere verilen ad. Zehirin etkisiyle sersemleyen balıklar su yüzüne çıkar ve kolayca toplanırdı. Balık topluluklarına ve yiyenlere zararlı olmasına rağmen dünyada çok eski ve yaygın kullanılmış bir yöntemdir. 16. yüzyılın başında Türk-Hint İmparatoru Babür, Kâbil yakınındaki nehirde bir tür zehirli otla yapılan balıkçılığı anlatır. Osmanlı topraklarında bu iş için kullanılan bitkiler arasında "balık öldüren", "balık sütleğeni" veya "zehir otu" adlarıyla da bilinen sarı sütleğenin (İng. sun spurge, wartwort, L. *Euphorbia heliscopia*) tohumları veya taze dalları, "balık otu" olarak bilinen sığırkuyruğunun bazı türlerinin (*Verbasum glomerulosum* ve *Verbasum sinuatum* gibi) tohumları ile Hindistan'dan ithal edilen ve yine "balık otu" adıyla bilinen *Anamirta cocculus/Menispermum cocculus* (İng. fishberry, Levant nut) tohumlarıydı. Turhan Baytop (1984, 1999) bu zehirli tohumların kıyma veya ekmekle ezilerek yem olarak kullanılmasının Anadolu'nun bazı göl ve derelerinde bugün hâlâ devam ettiğini yazıyor. =*balık ağusu, balık öldüren, balık sütleğeni, balık tohumu, mâhîdâne, merg-i mâhî* >*sığırkuyruğu, sütleğen*

balık **öldüren** → *balık otu*

Balık Pazarı İstanbul'un en önemli balık pazarı Eminönü'nde, bir diğeri de Galata'daydı.

balık sütleğeni → *balık otu*

balık tohumu → *balık otu*

balık tutkalı 1. (İng. isinglass) Mersin balığının bel kemiğinin altında bulunan zar gibi bir torbadan elde edilen bir tür jelatin. Elmasiye yapımında kullanılırdı. Pahalı bir malzemeydi. =*isrişem, tutkal-ı mâhî* >*jelatin* 2. Mersin balığının derisinden yapılan çok kuvvetli bir tutkal. 17. yüzyılda Fransız gezgin Tavernier Türkiye'de yapılan bu tutkalın kuvvetine hayran kalmış ve yapılış yöntemini anlatmıştı.

balıkyağı 16. yüzyılda İstanbul'da balıkyağı satılırdı, ancak hangi tür balıktan elde edildiği ve ne maksatla kullanıldığı öğrenilemedi.

balık yumurtası =*beyza-yı mâhî, beyzaü'l-mâhî, husyetü's-semek, tohum-ı mâhî* 1. (İng. botargo) Tuzlanıp kurutulmuş kefal yumurtası. Uzaklara yollanacağı zaman sarı balmumuyla kaplanırdı. Osmanlı ülkesi, Kırım ve Mısır'ın önemli bir ihraç ürünüydü. 18. yüzyılda Avrupa'nın birçok ülkesinde tüketilirdi. Evliya Çelebi İnebahtı'na yakın Anatolkoz'da Rum balıkçıların hazırladıkları balık yumurtasının padişahlara ve krallara hediye gittiğini, Avrupa'da miskali (4,5 gr) bir altına satıldığını anlatır. Bu fiyatın abartılı olmadığı, iki buçuk asır sonra yazan İstanbul Balıkhanesi müdürü Karekin Deveciyan'ın balık yumurtasının siyah havyardan kıymetli olduğunu belirtmesinden anlaşılıyor. Tercihan canlı olan dişi kefallerden yumurtalar kesesiyle alınır, önce tuzlanır, sonra keseyi

yırtmadan dikkatle ezilerek yassılaştırılır ve iki üç gün güneşte bırakıldıktan sonra bir müddet rüzgârda kurutulurdu. Asılarak saklanırdı. Yeneceği zaman mumu ayıklanır, doğranır, üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirilirdi. Ezme salatası da yapılırdı. >*batârih* 2. Herhangi bir balığın yenen yumurtası. >*havyar 2*

baliğ İçki kadehi olarak kullanılan boynuz. =*baluğ*

balina Osmanlı mutfak kültürü açısından balinaların önemi tek bir tür ile sınırlıdır, o da "amber balığı" adıyla bilinen ve amberin kaynağı olan balinadır. =*ada balığı, falyanos, kadırga, kaytas* >*amber, amber balığı*

balkabağı >*kabak*

ballıbaba (İng. white deadnettle, L. *Lamium album*) Yaprakları çiğ veya pişmiş olarak yenen yabani bir bitki. =*hurf-ı ebyaz*

ballıdan → *incir*

ballı derviş lokması >*lokma*

balmumu Yoğurt ve sütlacın üzerinde güzel sarı kaymak oluşması için süte nohuttan irice bir parça sarı balmumu karıştırılırdı. Balmumu kefalin tuzlanmış yumurtasını kaplamak için de kullanılırdı. >*balık yumurtası 1*

balsıra Ege bölgesinde "balsıra çamı" denen kızıl çam ve Halep çamı ağaçlarında yaşayan "basra" veya "balsıra" denen sokucu-emici böceğin (*Marchalina hellenica*) ürettiği şekerli madde. Evliya Çelebi Seferihisar'da gördüğü balsıranın "çam dallarında beyaz beyaz ve diş diş" göründüğünü ve macun kıvamında olduğunu yazar. Arıların balsıradan ürettikleri bal "çam balı" adıyla bilinir. =*basra balı* >*çam balı, kudret helvası*

bal sağmak Kovandan petek almak.

bal suyu (İng. mead) Baldan üretilen bira. Bu tür biranın yapımı binlerce yıl öncesine gider. İngilizcede bal suyu anlamında kullanılan *mead*, Sanskritçe *madhu*'dan bozmadır. Ortaçağ'da Rusya gibi şarap geleneği olmayan soğuk kuzey ülkelerinin başlıca içkilerinden biri bal suyuydu. Evliya Çelebi Rumeli'nin birkaç yerinde bal suyu içildiğini kaydeder, Mitroviçse-i Sirem'de bulunduğu sırada "İslam askerlerinin tümü bal şerbeti içtiler, ancak sekir [sarhoşluk] verir bal sularını içenler sarhoş oldular" diye anlatır. =*nebîz-i asel*

bal şarabı Buğday unu, darı unu ve baldan yapılan mayalı bir içecek.

baluğ → *baliğ*

bamya (İng. okra, lady's fingers, gumbo, L. *Hibiscus esculentus*) Afrika kökenli, muhtemelen Habeşistan veya Kongo'dan gelen bir sebze. Bamya 13. yüzyıla kadar Mısır'a yayıldığı halde Ortaçağ döneminde yazılmış Arapça yemek kitaplarında adı geçmez. Sonraki yüzyıllarda Afrikalı köleler bamyayı Amerika'ya götürmüşler. Amerika'nın en meşhur bamyalı yemeği olan *gumbo* Afrika'nın Bantu dilinde bamyanın adıdır. Osmanlı mutfağına gelince, bamya'nın erken bir kaydına Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirlerinde rastlanır. Bu sebzenin ne kadar sevildiği, Çelebi Sultan Mehmed döneminde saray harp

oyunları takımlarından birine verilen "bamyacı" adından anlaşılır. Sonradan sarayda "bamyacıbaşılığı" adıyla bir memurluk bile kurulmuştu. 1730'lara ait bir belgeye göre bamyacıbaşı padişah için en güzel bamyaları ayırdıktan sonra kalanların halka satışına izin vermişti. Taze bamyanın koruk sulu yemeği ve dolması, Amasya'nın meşhur kurutulmuş bamyasından aside ve saray kapı dövmesi yapılırdı. Bamyalı yemeklerin en ünlüsü olan aside, Afrikalı kölelerce çok sevildiği için "Arap yemeği" diye de adlandırılırdı. *>aside 2, bamyacı 1 ve 2, Hint bamyası, saray kapı dövmesi*

sultanî bamya Amasya'nın meşhur küçücük bamyası. Bugünkü gibi iplere geçirilerek kurutulurdu.

bamyacı 1. Sarayda oynanan ok, tüfek, lobut ve cirit gibi harp oyunlarında iki takımdan biri "bamyacı", diğeri "lahanacı" adını taşırdı. Çelebi Sultan Mehmed döneminden kalma bu gelenek bu padişahın bir süre pek büyük lahanalarıyla meşhur Merzifon'da, oğlu Murad'ın (II. Murad) da güzel bamyasıyla ünlü Amasya'da oturmasından kaynaklanıyor. Merzifonlu süvarilere "lahanacı", Amasyalı olanlara "bamyacı" denirdi. Bir zamanlar Topkapı Sarayı'nda bamyacı ocağına ait Bamya Köşkü vardı. 2. Bamya yetiştiren veya saray için bamya satın alan görevli.

bandırma 1. → *sucuk 2* 2. Ahmed Vefik Paşa'nın (1889) sözlüğünde "erik bandırması"nın adı geçiyor. Belki üzüm şırası yerine erik şırasıyla yapılan sucuk olabilir.

banyan ağacı (İng. Bengal fig, L. *Ficus benghalensis*) Hindistan'da yetişen bu ağacın güzel kokulu meyvesi çaya ve kahveye katılırdı.

bâr Meyve.

baran Bağda üzüm asması dizisi.

barbunya (İng. red mullet, L. *Mullus barbatus*) Lezzetli beyaz etiyle çok makbul bir deniz balığı. Barbunya Romalıların da en sevdiği balıklar arasındaydı. Geç Osmanlı döneminde yazan Ali Rıza Bey, barbunyanın pişirilmesiyle ilgili olarak anlattıklarında, lezzeti kadar balığın kırmızı renginin de önemini vurgular: "Pazarbaşı Vasilaki de kadayıftepsisinde barbunya balığını güzel yapardı. Balık pişmiş olduğu halde o kırmızı rengi hâlâ zâyi etmez ve esnâ-yı taâmda tepsi ile dolaştırılırken çavalye derununda çiğ balık zannolunurdu." *>tekir balığı*

barbunya fasulyesi *>fasulye*

bardacık inciri *>incir*

bardak 1. Su, şerbet gibi şeylerin içildiği kap. Pişmiş toprak, metal, porselen ve camdan yapılırdı. Kulplu, emzikli, kapaklı ve tabaklı türleri vardı. *=kûz >bostağan, maşrapa* 2. Su taşınan veya saklanan bazı kaplara da bardak denirdi: deri matara, tek parça ağaçtan oyulan çam bardak gibi. *>çam bardak*

bardakça eriği *>erik*

bardakçı 1. Bardak yapan veya satan kişi. 2. Bardaklardan sorumlu konak hizmetkârı.

bardak eriği *>erik*

bardaş eriği *>bardak eriği [erik]*

bardaşa eriği *>bardak eriği [erik]*

bargam Levreğe benzer bir balık.

barışık taamı Birbirine küsmüş dostları barıştırmak için verilen ziyafet. Sunulan yemekler arasında mutlaka helva bulunurdu. *=aştî-hâre, aşti-hâre*

barlam → *berlam*

barmacana *>peynir*

barmak → *parmak*

barsak → *bağırsak*

barsam → *varsam*

basal 1. → *soğan* 2. Kök.

basdık 1. Pestilden yapılan bir çerez. Pestil parçalarının içine ceviz, badem veya fıstık doldurulur, sonra muska veya başka şekilde katlanır. Evliya Çelebi Niksar, Malatya gibi yerlerin basdıklarından bahseder. *=pasdık >pestil* 2. Mütercim Âsım'a göre, tatlı sucuğun İran Türkçesindeki adı. *=sucuk 2*

basdırma → *pastırma*

basma Muhtemelen bir tatlı. Memluk sarayında görevli olan Halil ez-Zahiri (d. 1410) adı Türkçe olan iki saray yemeğinden bahseder. Bunlardan biri basmadır. Bugün Mısır'da künefe bu adla anılır.

basma aşı Mütercim Âsım'a göre unla yapılan bir yemek.

basra balı → *balsıra*

bastı 1. Kemiksiz et parçası. 2. Pişmiş kuşbaşı et ve sebzeler tencereye kat kat yerleştirilerek et suyu ile pişirilir. En eski kaydı 17. yüzyılda kabak bastısıdır. *>kalye*

bastırma → *pastırma*

baş Koyun ve kuzu başının Osmanlı mutfağında önemli yeri vardı. Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağına baş alımından "başçı başı" sorumluydu. Başçı Mescit lakabıyla anılan bu görevli bir mescit inşa ettirecek kadar zengin olmuştu. Baş paça en önemlisi olmak üzere, başın çorbası, kebabı ve pilavı yapılırdı. Özbek pilavı da pişmiş baş eti ve suyuyla yapılırdı. *=cümcüme 2, kelle >başçı, dana başı, paçalık takımı*

baş kebabı Kâğıda sarılarak fırında pişirilen koyun veya kuzu başı. Evde fırını olmayanlar, bu kebabı başçılardan alırlardı.

baş paça Soğuyunca jöle gibi donan suyu içinde sunulan baş ve paça etleri. 15. yüzyılda bu yemek kirde ekmeğiyle yenirdi. II. Mahmud döneminde Çorlu'ya uğrayan bir İngiliz, anılarında, baş paçanın aşçı dükkânlarında yapıldığını anlatır. *=kelle paça*

baş pilavı *>pilav*

başak 1. Tahılların taneli, kılçıklı başı. 2. Tahıl, baklagil veya meyve tanelerini devşirdikten sonra geriye kalan yenmeyen kısım. 3. Ürünü topladıktan sonra tarlada, ağaçta veya asmada tek tük kalanlar. *=başaklama >başakçı, çingil, çitmik, neferiye*

başakçı (İng. gleaner) Harmandan sonra tarlada kalan başakları toplayan yoksul insan.

başaklama → *başak 2*

başçı Pişmiş koyun başı ve paça yemeklerini hazırlayan aşçı. *=kellebaz*

başhane Salhanelerde kesilen hayvanların başlarının temizlenip satıldıkları yer.

baş helvası Sarayın 1685 yılına ait bir arşiv belgesinde adı geçen, ne olduğu meçhul bir helva türü.

baş lahana *>lahana*

baştan kara Çok sarhoş.

bat =*batt* 1. Kaz. 2. Kaz biçiminde sürahi.
batak Küplerden su almaya yarayan uzun saplı maşrapa. >*saplak*
batânet Oburluk.
batârıh → *balık yumurtası 1*
batılcan → *patlıcan*
batlıcan → *patlıcan*
batt → *bat*
battal kâğıt >*kâğıt*
batula/batule → *petula*
bayam → *badem*
bayan muşmulası → *alıç*
bayır turpu >*turp*
bayram helvası Sarayda yapılan bir helva. 17. ve 18. yüzyılları kapsayan saray helvahanesine ait bir defterde bu helva için şu malzemeler kaydedilmiştir: şeker, sade yağ, yumurta, bal, badem, demirhindi, karabiber, susamyağı ve ismi okunamayan fakat un olması gereken bir madde.
bazargân aşı → *bezirgân aşı*
bâzıncân → *patlıcan*
bazlama =*bazlamac, bazlambac* 1. Mayasız hamurdan yapılan kalın sac gözlemesi. 14. yüzyılda kaydı bulunuyor. 19. yüzyılda bal, reçel, tereyağı gibi şeylerle yenirdi.
2. Anadolu'da sac üzerinde veya bazen tandırda pişirilen, 1 santimetre kalınlığındaki mayalı ekmek.
bazlamac → *bazlama*
bazlambaç → *bazlama*
bebez → *çorbalık ekmek*
Beç ekmeği 17. yüzyılda padişah için yapılan "Beç ekmeği" (Viyana ekmeği) bugünkü francala dediğimiz ekmek olabilir. Fransa ve İngiltere'de de francala ekmeğine eskiden "Viyana ekmeği" denirdi. >*Beç poğaçası, francala*
beçen → *Ermeni hıyan*
Beç poğaçası >*poğaça*
Beç tavuğu (İng. helmeted guineafowl L. *Numida meleagris*) Afrika ile Güney Arabistan'da yaşayan, eski Yunanlılar ve Romalılar tarafından evcilleştirilen ve eti yenen bir kuş. Beç tavuğu yahnisi (*hubayişiye*) 13. ile 14. yüzyıl Arapça yemek kitaplarında bulunur. Türkçede "Beç tavuğu" adıyla anılmasına karşın İngilitere'de "Türk tavuğu" (*Turkey cock*) deniyordu. Zamanla Amerika kökenli hindi bu kuşla karıştırıldığından İngilizcede buna da *Turkey cock* dendi ve sonradan bu ad kısaltılarak *turkey* olarak kaldı. Osmanlı mutfağında Beç tavuğunun yer aldığına dair bilgiye rastlanmadı. >*Hint tavuğu*
beddâl → *bakkal*
bedenos Bir tür orman horozu veya dağ tavuğu. 16. yüzyılda saray mutfağında pişirilirdi. =*dağ tavuğu*
behatt → *behet*
behatta → *behet*
behet Sütle pişirilmiş pirinç. Lapa, sütlaç, memûniye veya muhallebi olduğu konusunda kaynaklarda farklı bilgiler var. =*behatt, behatta*
behmen (İng. behen, L. *Centaurea behen*) Doğu Anadolu'da yetişen bir bitki. Kökü tıpta kullanılır. 15. yüzyılda saray mutfağına satın alınmıştı.
bekâr işi Kolay hazırlanan yemek.
bekîle Yağla karışmış keş. >*bakîle*
bekmez → *pekmez*
bekri İçkiye düşkün ve fazla içen kişi. =*matiz*
beksimâd → *peksimet*
beksimat → *peksimet*
beksimet → *peksimet*

beksumat → *peksimet*

bektaşi üzümü (İng. gooseberry, L. *Ribes uva-crispa*) Yeşil, kırmızı ve sarı renkli, hafif tüylü, üzüm büyüklüğünde mayhoş bir meyve. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da yetiştirilirdi. Kültür cinsi İngiltere'den geldiği için "İngiliz üzümü" adıyla da bilinirdi. Anadolu'nun bazı yüksek yerlerinde doğal olarak yetişir. 1918 tarihli bir Osmanlıca yemek kitabında reçeli ve çevirmesi için tarifler var. =*Frenk üzümü 3, ineb 2, inebü's-sa'leb 1, İngiliz üzümü, unnâbü's-sa'leb*

belâdır (İng. Malacca bean, marany nut, L. *Semecarpus anacardium*) Hindistan'da yetişen sert kabuklu bir yemiş türü. Tıpta kullanılırdı.

belbele 1. Emzikli veya dar ağızlı bardak veya sürahi. =*bülbüle, bülbüli, kumkuma* **2.** Dar ağızlı bir kaptan akıtılan sıvının çıkardığı ses. >*gulgul*

belemek Kızartmadan önce un, yumurta gibi şeylere batırmak.

belhiye → *marul 1*

belîle (İng. Baheda nut, bedda nut, L. *Terminalia belerica*) Güney Asya'da yetişen bir ağacın tıbbi maksatla kullanılan meyvesi. =*belîlec* >*helile*

belîlec → *belîle*

bellût → *palamut 2*

bellûtu'l-melik → *kestane*

belût → *bellût*

ben Olgunlaşan üzümlerin üzerinde oluşan renkli leke.

benbel Ekşi; özellikle ekşi elma için kullanılır.

benc (İng. thorn-apple, L. *Datura metel*) Boruçiçeği ailesine ait zehirli bir bitki. Tıpta kullanılırdı. =*cevz-i masil* >*datura*

ben düşmek Üzüm veya bazı meyvelerin üzerinde ben oluşması. Olgunlaşma işaretiydi. =*benlenmek*

benefşe → *menekşe*

benefşe dibi → *benefşe kökü*

benefşe kökü Bazı süsen (*İris*) türlerinin menekşe kokan kökleri. Eskiçağlardan beri hem parfüm, hem de ilaç olarak kullanılmıştı. =*benefşe dibi*

benek → *çitlembik 1*

beneviş → *çitlembik 1*

bengilik otu (İng. thorn-apple, stramonium, L. *Datura stramonium*) "Tatula" da denilen, tıpta kullanılan ve uyuşturucu etkisi olan bir bitki. Osmanlı askerlerinin korkusuzluğunun savaştan önce tatula tohumları ve balla yapılan bir macun yemelerine bağlı olduğu inancı Avrupa'da yaygındı. Fransa'da hırsızlar, soyacakları kişilere tatula yaprağı karıştırılmış tütün içirirlerdi. =*ak karanfil, datura, şeytan elması, tatula, tâtûle, tâtûre*

Beni İsrail zeytini Siyah mercan.

benlenmek >*ben düşmek*

ber → *meyve*

berbak → *bağa 1*

berbaris → *amberbaris*

berber dükkânı Berber bulunan kahvehane. Eskiden berberler, kahvehanelerde çalışırlardı.

berdî → *hurma*

bere Kuzu. Bazen benzer hayvanların yavruları için de kullanılırdı. =*berre* >*kuzu*

berencmüşk → *frenc-muşk*

berf → *kar*

berf-âb Kar ile soğutulmuş su.

berfdân → *karlık*

bergamot (İng. bergamot orange, L. *Citrus bergamia*) Kendine özgü nefis kokusu olan bir turunçgil türü. Kökeni bilinmiyor. İlk olarak, Fransa'da 1693'te basılan *La Parfumeur Francois* adlı kitapta adı geçer. Bazı kaynaklara göre bergamotun ismi, meyvenin armut şeklinde olmasından dolayı Türkçe "bey armut"tan bozmadır, bazılarına göre ise Türkiye'deki Bergama veya İtalya'daki Bergamo'dan geliyor. 1790'larda Sakız adasında bergamot yetişiyordu. Bugün Türkiye'de iki farklı çeşidi üretiliyor: Muğla ilinde kabuğu yeşilimsi sarı renkli ve ağaçkavunu gibi pürtüklü olan iri armut şeklinde bir çeşit; Antalya'da düz kabuklu ve daha az kokulu, greyfurt şeklinde bir çeşit. Bergamot kabuğundan reçel, çevirme, şurup ve şekerleme yapılırdı.

bergamot şekeri Bergamot yağıyla tatlandırılmış peynir şekeri.

bergûl 1. → *un helvası [un]* 2. → *bulgur*

berh → *balık*

berk Yaprak.
  berk-i engûr Asma yaprağı.
  berk-i zer Altın yaprak.

berlam (İng. hake, L. *Merluccius merluccius*) Mezgite çok benzer ancak eti mezgit kadar makbul sayılmayan bir balık. Osmanlı döneminde Ege'de avlanan berlam, Dedeağaç (Yunanistan'da Türkiye sınırına yakın kasaba) yoluyla İstanbul'a gelirdi. =*bakalyaro 1, barlam, marlos, merlos*

berre → *bere*

berrî Yabani.

berşûm Özellikle ağacı üzerinde kuruyan hurma. Ahmet Cavid, Ege adalarından İstanbul'a geldiğini ve yoksulların yediğini söyler.

besbâse → *Hindistan cevizi çiçeği*

besdil → *pestil*

besfâyic (İng. polypody, L. *Polypodium vulgare*) Yüksek şeker içeren kökü tıpta kullanılan yabani bir bitki. Avrupa'da meyan kökü şekeri tağşişinde kullanılır. =*bespaye*

besile → *bezelye*

besîse → *yağımcur*

besleme Boğaz tokluğuna çalışan hizmetçi kız.

bespaye → *besfâyic*

bestil → *pestil*

beşbıyık (İng. medlar, L. *Mespilus germanicus*) İri bahçe muşmulası. Yabanisine döngel denir. >*döngel, muşmula*

beşparmak Seyyid Hasan'ın (1620-1688) günlüğünde adı geçer. "Beşparmak" adıyla bilinen ve bugün yöresel mutfaklarda sebze olarak kullanılan hayıt (İng. cinquefoil, L. *Potentilla reptans*) ve sütleğen (İng. Poinsettia, L. *Euphorbia*) olabilir. Ancak bunların yemeğe meraklı bir İstanbullunun sofrasında ana yemek olarak bulunması pek olası değildir. Kazakistan'da toy sofralarının ana yemekleri arasında bu adla anılan bir yemek vardır: ince açılmış yuvarlak hamurlar at veya koyun etinin haşlama suyunda pişirilir. Osmanlı'da yapıldığına dair bir kanıt yoktur. >*pencevüş*

betûk → *keleter 2*

bevârid Bazen sarmısaklı yoğurtla yenen sebzeli soğuk yemekler.

bevvâ 1. Güzel kokulu. 2. → *küçük Hindistan cevizi*

beyan kökü --→ *meyan kökü*
bey armudu >*armut*
beyaz biber >*biber 1*
beyazgöz (L. *Spicara maena*) Bir izmarit türü.
beyaz helva --→ *ak helva*
beyaz nardenk >*nardenk*
beyaz peynir —→ *salamura peynir*
beyaz salata --→ *hindiba 2*
bey balığı 1. Diğer bir adı "alaca mersin" olan bir mersin balığı türü. Büyüklüğü ile ünlü mersin morinası olabilir. =*alaca mersin* >*çiga balığı, mersin balığı* 2. Deveciyan'a göre, bey balığı, Fransızcası *féra* olan *Coregonus* cinsinden bir tatlısu balığıdır. Ancak kuzey ülkelere özgü olup Türkiye sularında yaşamaz.
bey darı --→ *darı 1*
beygir değirmeni >*değirmen*
beyin (İng. brain) Salatası, tavası, pilavı yapılırdı. Kaşgarlı Mahmud'a göre, vücuttaki en değerli organ beyin olduğundan, koyun beyni sofrada hatırı sayılı kişilere ayrılırdı. =*muhh (ı) 2*
Beyrut hurması --→ *Hafız Ali üzümü [üzüm]*
beyza --→ *yumurta*
beyzaü'l-arz (yer yumurtası) --→ *mantar*
beyzaü'l-bilâd (belde yumurtası) —→ *mantar*
beyzaü'l-mâhî/beyza-yı mâhî --→ *balık yumurtası*
beyzaü'l-razz --→ *mantar*
beyze --→ *yumurta*
bezbâz --→ *Hindistan cevizi çiçeği*
beze 1. --→ *pazı 2* 2. Kar şeklinde çırpılmış yumurta akı ve şekerden yapılan kurabiye. >*helva-yı kâhi [helva]*
bezelye (İng. pea, L. *Pisum sativum* alt tür *sativum*) Anadolu'da yetişen yabani bezelye yöresel mutfaklarda kullanılmışsa da kültür türleri 18. yüzyılda Avrupa'dan getirilmiştir. İstanbul'da zeytinyağlı bezelye ve bezelye taratoru yapılırdı. Fakat Osmanlı mutfağında önemli bir yer edinemedi ve 1886'da yazan Mustafa Rasim Osmanlı çiftçilerin bezelyeyi pek bilmediği belirtir. Sadece çiftçiler değil, çoğu kişinin bezelyeyi bilmediği, 19. yüzyıl sonunda yazan Mahmud Nedim'in kıymalı bezelye tarifine başlarken bezelyenin ne olduğunu anlatmak ihtiyacı hissetmesinden anlaşılıyor. =*besîle* >*araka*
sultanî bezelye (İng. mangetout, snow pea, sugar pea) Kabuğuyla yenen turfanda bezelye. Kuzu etiyle pişirilirdi.
bezirgân aşı 1. Sebzeli güveç. 15. yüzyılda hekim Celâlüddin Hızır bu yemeğe yağsız yufka konduğunu söyler. 18. yüzyılda İstanbul'da çeşitli otlar, kuzu eti, kabak, patlıcan ve korukla yapılır, ekşi yoğurt ve nar karıştırılıp yenirdi. 2. Ekşi ayran, meneviş ağacının taze filizleri, tarhun ve çeşitli hoş kokulu otlardan yapılan bir katık. Farklı kaynaklara göre Türkçesi "reybaz" veya "piyaz" idi, "kâme" de denirdi.
bezm Ziyafet, içkili dost toplantısı.
bezmgâh Ziyafet yeri.
bezr Tohum.
bezr-i kutûnâ --→ *karnıyarık 3*
bıcın --→ *Ermeni hıyarı*
bıçak Osmanlı döneminde sofrada bıçak kullanmak nezakete aykırıydı. Sadece meyve yeneceği sırada sapı sedefli

veya mercanlı küçük bıçak verilirdi. 19. yüzyılın başından itibaren ileri gelenler, sofralarında Batı usulü çatal bıçak bulundurmaya başladılar. Aşçılar, bıçaklarını zincir veya kemerle bellerine bağlayarak taşırlardı. *>altı vakıye, aşçı kemeri*

bıçak silme → *defter kapama*

bıldırcın (İng. quail, L. *Coturnix coturnix*) Selçuklu ve Osmanlı döneminin en sevilen av kuşlarından biri. Sonbaharda Ukrayna'dan güneye göç eden bıldırcınların çokluğundan İstanbul'da gökyüzü kararırdı. Karadeniz'i geçtikten sonra yorgun düşüp İstanbul civarında konaklayan bıldırcınlar doğanlar ve özellikle yüksek direkler arasında gerilmiş ağlarla avlanırlardı. Çok bol olduğu için sadece saray çevreleri değil, halk da yerdi. Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü sırasında padişahın paşalara, beylere verdiği ziyafette bıldırcın kebabı sunulmuştu. Bıldırcın pilavı da meşhur bir yemekti. 19. yüzyılda içi oyulmuş bostan patlıcanı içine bıldırcın doldurularak fırında pişirilirdi. *=pıldırçın, semân, semâne >selva 1*

bıtık → *bıttîh*

bıttım (İng. East Indian mastic tree, L. *Pistachia khinjuk*) Bir fıstık türü. Meyvelerinden çıkarılan yağ Siirt'in meşhur sabununun yapımında kullanılır. *=butm, butum >çitlembik, ılk-ı butm*

bıttîh Kavun, karpuz. *=bıtık*

bıttîh-ı abdüllâvi Mısır'da yetişen ucu kıvrık bir kavun türü.

bıttîh-ı mâvi Mısır'da yetişen, sulu fakat tatsız bir karpuz türü. Şekerle yenirdi. Gelibolulu Mustafa Âli çürük karpuza benzettiği bu meyveyi yiyebilmek için Mısırlıların kattıkları şekere yazık olduğunu söyler. *>karpuz*

biber *=fülfül, ıssı ot* 1. (İng. black pepper, L. *Piper nigrum*) Anayurdu güneybatı Hindistan olan bir sarmaşığın kurutulmuş meyvesi. Siyah kabuğu çıkarılırsa "ak biber" veya "beyaz biber" olarak bilinir. Eski çağlardan beri önemli bir ticaret ürünü olmuştur. Osmanlı mutfağında en çok kullanılan baharattan biriydi. Genellikle dövülmüş olarak kullanılsa da 17. yüzyılda yapılan biberli pilava tane olarak konurdu. *=karabiber, pilpil >dâr-ı fülfül, kuyruklu biber, su biberi, uzun biber*
2. (İng. pepper, capsicum, L. *Capsicum annuum*) Amerika kökenli bir sebze. Yemeklik biberlerin acı cinsleri, karabiber yerine ucuz baharat olarak 16. yüzyılın başında Avrupa'da kullanılmıştır. Tatlı kırmızı biber 1604 tarihli bir Macarca sözlükte "Türk biberi" adıyla kayıtlıdır. 16. yüzyılda Osmanlı topraklarında yetiştirilip buradan Macaristan'a götürüldüğü anlaşılıyor. Türkiye'de ise 18. ve 19. yüzyıllarda tatlı kırmızı bibere "Arnavut biberi" denirdi. Yemeklik biber için en erken tarif 18. yüzyıla ait olup küçük kırmızı biberden yapılan turşu içindir. Aynı yüzyılda kırmızı biber ıspanak yemeğine konmuştur. Yeşil biberle ilgili bilgiler çok daha az ve geç tarihlidir. İlk tarifler ancak 19. yüzyılın ikinci yarısına aittir.

Aynı dönemde biber yaprağı sebze olarak pişirilirdi.
ak biber (İng. white pepper) Karabiberin kabuksuz hali. =*fülfül-ı ebyaz*
Arnabut biberi → *Arnavut biberi*
Arnavut biberi (İng. paprika, red pepper, L. *Capsicum annuum*) Tatlı kırmızı biber. Tazesi sebze olarak, kurutulmuşu baharat olarak kullanılırdı. 18. yüzyılda tazesinden turşu yapılırdı. =*Arnabut biberi* >*biber 2, fülfül-ı ahmer, kırmızı biber*
beyaz biber → *ak biber*
çelebi biberi Kabuğu sert küçük bir kırmızı biber cinsi.
çiçek biberi Fındık kadar boyu olan kırmızı veya turuncu renkli biber.
dolmalık biber Toparlak bir yeşil biber cinsi.
kırmızı biber Tatlı veya acı yemeklik biber. Tazesi sebze, kurutulmuşu baharat olarak kullanılırdı. >*Arnavut biberi, biber 2*
mercan biberi (İng. cherry pepper) Kiraz büyüklüğünde kırmızı, yeşil veya turuncu renkli bir biber çeşidi.
salkım biber Bir karış uzunluğunda yeşil biber cinsi. Bugün sivribiber dediğimiz olabilir.

biberiye → *kuşdili*
biberlik Karabiber saklanan kutu.
bic → *pirinç*
bîd-engübîn İran'da söğüt ağaçlarında oluşan kudret helvası.
bih → *ayva*
bihî → *ayva*
bihte Elenmiş.
bileci → *pilaki 1*
bilegi → *pilaki 1*
bileki → *pilaki 1*
bilezik taşı Kuyu veya sarnıcın kenarını oluşturan, ortası delik taş.
billur Kristal cam, kesme cam. 17. yüzyılda billûr şekerleme şişesi, sürahi, kapaklı şerbet kâsesi, kapaklı şerbet maşrapası, çiçek vazosu, ibrik, kandil ve fanus kullanılırdı.
billuriye helvası → *lokum 2*
bineyît → *pineyet*
binkat → *kırkbayır*
binlik Bin dirhemlik büyük şarap şişesi.
bint-i ineb (üzümün kızı) → *şarap 2*
bintü'l-hâbiye (küpün kızı) → *şarap 2*
bira (İng. beer) Çeşitli tahılların mayalanmasıyla elde edilen alkollü içki. Avrupa kökenli türlerine şerbetçi otu katılır. Çok eski dönemlerden beri yapılagelmiştir. İbn Sina'nın bahsettiği *âb-ı şa'ır* (arpa suyu), boza ve *Divanü Lugâti't-Türk*'te geçen *begni* bira çeşitleridir. 19. yüzyılda siyah olanına "siyah arpa suyu", açık renkli olana "beyaz arpa suyu" denirdi. İstanbul'da ilk birahane 1828'de bir İsviçreli tarafından Tarabya'da açıldı. Önceleri Avrupa'dan ithal edilen bira 1862'ye kadar Türkiye'de imal ediliyordu. 1876'dan itibaren birahaneler Beyoğlu'nda çoğalmaya başladı. Osmanlı ordusunda görevli Alman topçu subayı Von Ristoff, Beyoğlu'nda bulunan Janni birahanesinin müdavimi olduğundan "Bira Paşa" olarak anılırdı. Cumhuriyet döneminde Tekel Bira Fabrikası'na dönüştürülen Bomonti Bira Fabrikası, Feriköy'de 1890'da kurulmuştu. =*arpa suyu* >*biracı, bira çiçeği, bira francalası, birahane, boza*
biracı Bira satan kişi.
bira çiçeği → *şerbetçi otu*

birâder palude >*pelte*
bira francalası >*francala*
birahane 1. Bira fabrikası. 2. Bira satılan ve içilen yer.
birinc → *pirinç*
birinc-i kâbilî (Kâbil pirinci) Tıpta kullanılan bir tohum.
birişte Kızartma.
biryan Tandır içine asarak veya şişte çevirerek kebabı yapılan kuzu, tavuk, balık vb. Bazen içi doldurularak pişirilirdi. Özellikle kuzu çevirme için kullanılan bir sözcüktü. =*büryân, piryân, piryân, püryân* >*biryan çömleği, çevirme, orman kebabı*
kıyma büryânı Kıyma ve baharat ile yapılan bir tencere yemeği.
tâbe-i büryân Fatih Sultan Mehmed döneminde kirde ekmeği, yoğurt ve soğan ile hazırlanan kebap.
18. yüzyılda ise kızartılmış ete sirke ve taze sarmısak ilavesiyle pişirilen bir yemek. Kaynaklara göre yazın patlıcan, kabak ve koruk ilave edilirdi. =*tava büryân*
biryan çömleği Tandırda kuzu pişirmek için kullanılan çömlek.
biryedim → *kocayemiş*
bisküvi (Ing. biscuit) "Çifte pişmiş" demek olan "bisküvi" kelimesi önceleri peksimet için, sonraları tek pişirilen ince ve gevrek kurabiyeler için kullanıldı. Avrupa'nın bu bisküvisi 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı mutfağına girdi. *Ev Kadını* (1300/1882-3) adlı yemek kitabında "Bisküvi yani Gevrek" ve "Ananaslı Bisküvi" başlıklı iki tarif bulunur. =*gevrek 3*
bismil-gâh → *salhane*
bîşbahâr → *kulak otu 1*
bişeğen Çabuk pişen.
bişi → *pişi*
bişmek Pişmek.
bîşmenî helvâ → *pişmaniye*
bitân Obur, karnı tok.
bitâne Çarşaflık veya astarlık kumaş. 15. yüzyılda saray kileri için satın alınırdı. >*astar*
bite → *pide*
Bitlis köftesi >*köfte*
bocuk → *domuz*
bocuk kırnmı Hıristiyanların yılbaşından önceki domuz kesme mevsimi ve bununla ilgili kutlama. Ailenin kışlık etini sağladığı için domuz kesimi önemli bir olaydı. Yoksulların bol et yediği tek mevsimdi. Avrupa'nın birçok yerinde buna benzer domuz kesimi geleneği vardı. =*bucuk kırnmı, et kesimi, et kırnmı* >*domuz*
boduç → *çam bardak*
bodur kefal >*kefal*
bogasl Muşamba ve torba yapmak üzere saray mutfağına alınan bir kumaş cinsi.
boğaça → *poğaça*
boğça → *poğaça*
boğuk balık Ağa takılarak veya daha büyük balıkların dişlerinde ezilerek ölü olarak ele geçirilen balık.
bohça böreği >*börek*
bokal → *bukal*
bolluk Uzun saplı, gövdesi kesik koni şeklinde bakır kap. El yakmaması için sapı genellikle ortası boş silindir şeklinde olurdu. Pekmez ve peynir yapımında, düğünlerde keşkek dağıtmak gibi işlerde büyük kepçe görevini görürdü. =*saplı tas*
bonbon Fransızca şekerleme anlamında *bonbon* kelimesi, 19. yüzyılda ithal

edilen veya Türkiye'de yapılan Avrupa tipi şekerlemeler için kullanılmıştır. Gül, top, balık gibi çeşitli şekillerde bonbonlar iki adet kalıplı merdanesi olan ve elle çevrilen makinelerle yapılırdı. 20. yüzyıl sonlarına kadar İstanbul'da bu makineleri yapan ustalar vardı.

boranca Bir tür lisân-ı sevr. >*lisân-ı sevr*

boranî → *bûrânî*

bordo Fransa'nın Bordeaux bölgesine özgü meşhur şarap türü.

bostağan Karpuz biçiminde bardak.

bostan =*bustân* 1. Sebze yetiştirilen bahçe. >*câlîz, fâlîz* 2. Kavun, karpuz. 3. Yabani olmayan; ör. bostan hindibası. =*ehli*

bostancı 1. Sebze yetiştiricisi. 2. Hıyar veya kavun satıcısı.

bostangüzeli 1. (İng. cockscomb, L. *Celosia argentea* var. *cristata*) Güzel bir bahçe çiçeği. Tohumları tıpta kullanılırdı. =*bûstân-efrûz 2* 2. → *semiz otu*

bostan hindibası → *hindiba 2*

bostan patlıcanı >*patlıcan*

bostan tahtası Sebze bahçesi tarhı.

boşkap → *tepsi 2*

boyan → *meyan*

boy otu → *çemen 1*

boy tohumu Çemen tohumu. >*çemen 1*

boza Darıdan, bazen de arpa veya pirinçten, mayalanma yoluyla elde edilen bir içecek. Orta Asya Türkleri *buxsum* adıyla boza yapıyorlardı. Osmanlı döneminde, bozanın sarhoş edecek kadar alkollüsü olan mırmırık bozası Arnavutlar tarafından yapılırdı. Tatarlar ve Çingeneler de boza yaparlardı. Alkollü olmayan bozaya "tatlı boza" (bkz.) denirdi. Tatarca adı *talgay*'dı. =*fukkâ' 1, nebîz 2, sür, talgay* >*boza dansı* [*dan*], *duhn-ı nîme, here aşı, mizr, tostağan*

ekmek bozası Ekmekten yapılan boza olmalı. 18. yüzyılda adı geçiyor. Alkol oranı yüksek olabilir.

kutu bozası Bozacılarda kocaman kaplar içinde duran tatlı boza. Müşteriler, getirdikleri bakır maşrapa gibi kaplara bunlardan boza doldurturlardı.

maksima bozası Nogaylar ve Çerkezlerin yaptığı, alkolsüz olduğu için ulemanın da içebildiği boza.

mırmırık bozası Arnavutların yaptığı alkollü boza.

tatlı boza Alkollü olmayan boza. İçine pekmez karıştırılarak ve üzerine tarçın, karanfil, zencefil veya Hindistan cevizi serpilerek içilirdi.

bozahane Boza içilen meyhane. Bozanın yanında meze olarak çeşitli sakatat yemekleri sunulurdu. Müşterileri hammal, gemici olan İstanbul bozahanelerine girmek kibarlar arasında ayıp sayılırdı. Bursa'da ise durum tam tersiydi; tatlı boza satılan bozahaneler, kibarların eğlence yerleriydi, buralarda kahvehanelerde olduğu gibi şarkıcılar ve çalgıcılar olurdu.

bozca aş → *bozca çorba* [*çorba*]

bozca şorba → *bozca çorba* [*çorba*]

Bozdoğan armudu >*armut*

boz fıstık Tam olgunlaşmadan toplanan Şam fıstığı. Zümrüdi yeşil rengi ve yoğun lezzetinden dolayı pastane ve şekerciler tarafından tercih edilir.

böbrek yağı (İng. suet) Böbreğin etrafındaki yağ. Kuyrukyağı gibi eritilerek kullanılırdı.

böcek 1. (İng. spiny lobster, L. *Palinurus elephas, Palinurus vulgaris*) Gövdesi

ıstakoza benzeyen, kıskaçları olmayan, eti lezzetli bir deniz hayvanı. Deveciyan'a (1915) göre, Karadeniz ve Boğaz'da hiç bulunmamasına karşın Marmara Denizi ve Akdeniz'de boldu. =*deniz böceği* 2. Istakoz, kerevit, karides gibi kabuklu deniz hayvanları için kullanılan genel ad.

boğrek Böbrek.

boğrek eriği → *can eriği 2* [*erik*]

boğrü kara → *börülce*

boğrülce → *börülce*

böğürtlen 1. (İng. blackberry, L. *Rubus fructicosus*) Yabani bir çalının yemişi. Ahmed Cavid'e göre, şurubu kibarlara mahsus, tazesi de ziyafetlere layıktı. Çiçek sulu hoşafı ve tarçınlı tatlısı yapılırdı. =*ayı dudu, bölürtekin, büyürtlan, çalı dutu, diken dutu, tût-ı şevkî, ulleyk 1, ulîk, verdü'l-esbah* 2. *Rubus* türü yabani meyveler. *Rubus canescens* ve *Rubus sanctus* gibi.

bölüm Sarayda yapılan limonlu pelte. >*pulum*

bölürtekin → *böğürtlen*

börek Sonsuz çeşitlemeye elverişli yufka kültürünün ürünü olan börek üç kıtada yaşayan insanlar tarafından benimsenmiştir. "Börek" kelimesi Arapça, Farsça, Yunanca, Ermenice, Rusça ve tüm Balkan dilleri dahil yirmi kadar dile girmiştir. 12. yüzyıla ait *Danişmendname*'de "şeker börek" diye geçer. 1330'da Moğol İmparatoru Kubilay Han'ın torunlarından birine sunulan bir Çince yemek kitabında koyun kıyması, kuyrukyağı ve pırasa içli, sacta pişen börek (*pöräg*) tarifi bulunuyor. Osmanlı kayıtlarında 15. yüzyılda ilk olarak ballı börek adıyla geçer. Fatih Sultan Mehmed'in sarayında fırın böreği ve tavuk böreği pişirilirdi. II. Bayezid dönemi kaynaklarından, mutfakta baş aşçı Sinan'a yaşlı bir kadının börek yapmada yardımcı olduğunu öğreniyoruz. 16. yüzyılda şeker börek, pazar böreği, tavuk böreği ve şurbalu böreği yapılırdı. 17. yüzyıl kaynaklarında çok çeşitli börek adlarına rastlanır: Şam böreği, kıymalı sini böreği, hamsi böreği, tereyağlı muttabak böreği, tavuk böreği, çiriş böreği, ballı börek, çakıl böreği, bohça böreği, fincan böreği, ıspanak böreği, kabak böreği, şalgam böreği, Tatar böreği, tencere böreği. 17. yüzyılda sarayda yapılan kıymalı böreğin içine et ve soğandan başka kuru kayısı, kuş üzümü, hurma, kestane ve elma konurdu.
18. ve 19. yüzyıl kaynaklarından bu listeye Laz böreği, soğan böreği, kol böreği, pırasa böreği, süt böreği, kapak böreği, mihrap böreği, su böreği, paça böreği, Türk böreği, Tatar böreği, puf böreği ve ince böreği ekleyebiliriz. >*börek çorbası* [*çorba*], *kâhî, samsa*

altüst böreği Bir tür tepsi böreği. Katmerli hamur çift kat döşenir veya üstüste konulan ve araları yağlanan on kadar küçük yufka beraber açılır. Osmanlı dönemi yemek kitaplarında "Türk böreği" adıyla da geçer. =*Türk böreği*

bohça böreği Üst üste konan yufkalar bohça gibi katlanarak pişirilirdi. Eski bir börek çeşidi olup 17. yüzyılda yapılırdı.

çarşı böreği Yağ ile katmerlenmiş küçük hamur parçaları bohça gibi katlanarak pişirilirdi.
çırçır böreği → *puf böreği*
etli börek Kıymalı börek.
fincan böreği Üst üste konan yufkalar fincan ile daireler şeklinde kesilip yağda kızartılır veya fırında pişirilirdi. 18. yüzyılda bu böreğe iç olarak fıstık, badem ve şeker veya peynir, maydanoz ve dereotu konurdu.
kapak böreği Kubbeli tencere kapağı veya tasın içine yerleştirilen yufkaların üzerine kıyma veya tavuk, soğan, tarçın, badem ve fıstıkla yapılan iç konur ve yufkalarla kapatılırdı. Üzerine bir tepsi veya sahan kapayarak pişirilirdi. 17. yüzyılda kayıtlarına rastlanır. Ziyafetlerde eğlence olsun diye içsiz pişirilir, ortasına canlı piliç veya güvercin konur, nefes almaları için de belli olmayacak şekilde kubbeli kapakta delik açılırdı. Tam yeneceği sırada kuşun çıkardığı sesler ve kıpırtılar misafirleri şaşırtarak gülüşmelere sebep olurdu. Canlı kuşların yemeklere konması Roma döneminden başlayarak Avrupalı zenginlerin de hoşlandıkları bir eğlenceydi. Hatta 16. ve 17. yüzyılda İngilizler kuşlardan sıkılarak, onların yerine yemeklerin içinde kurbağa, köpek, tavşan ve tilki saklamaya başlamışlardı. *=tas böreği, tencere böreği*
kol böreği Yufkaları kesmeden büyük sigara böreği gibi sarılan börek.
Laz böreği Baklava benzeri bir tatlı. Osmanlı dönemine ait bir tarife göre sekiz kat yufkadan yapılır, iç olarak kaymak veya koyu muhallebi konur. *>kaymak baklavası [baklava], sütlü börek*
mekik böreği Evliya Çelebi Manisa'nın meşhur yemekleri arasında baharlı mekik böreğini sayar.
mihrap böreği İnce yufkadan yapılan büyük üçgen şeklinde ve kabarık bir börek. Fırında pişirilirdi.
Nemçe böreği (Avusturya böreği) Yuvarlak şekilli ve kenarları tırtıllı puf böreği. İçine ıspanak, pazı, gelincik yaprağı, maydanoz, peynir ve soğandan hazırlanan iç konurdu. Mahmud Nedim (1900) bu böreğin Avusturya'da hiç bilinmediğini söylüyor.
paça böreği Kızartılmış yufka ve pişmiş paça ile tepsi böreği şeklinde yapılırdı.
pazar böreği 16. yüzyılın ilk yarısında saray ziyafetinde sunulan bu börek çarşı böreğinin aynı olabilir. *>çarşı böreği*
perde böreği Tarifine rastlanmayan yufkalı bir börek. 1906 Ramazan ayında Kâdirî Tekkesi'nde iftarda sunulmuştu.
puf böreği Türk böreği usulüyle katmerlenmiş hamurla veya sadeyağlı yumurtalı hamurla hazırlanan yarım ay şeklinde bir tür fincan böreği. Peynirli veya soğanlı kıymalı içle yapılırdı. Kızgın sadeyağda kızartılınca kabararak içi boş kalırdı. Mahmud Nedim (1900) hafif ve doyurucu olmadığından "çırçır böreği" diye adlandırıldığını söyler. *=çırçır böreği >çırçır gözlemesi*
sade börek İçsiz börek.
Sakız böreği Sakız adasının geleneksel böreği. 18. yüzyıla ait bir

tarife göre sulu bir hamur bakır sac üstüne dökülerek hazırlanan krep benzeri ince yufkalardan yapılırdı. Soğanlı ve kıymalı veya şeker ile tuzsuz peynirli iç konulup tepsi böreği gibi pişirilirdi. Mehmed Kâmil'in (1844) ilginç bir tarifi vardır: yumurtalı yumuşak hamur, sıcak kadayıf tepsisine tekrar tekrar hızlı vurularak parçalar halinde yapıştırılır, boş yer kalmayınca oluşturulan yufka kaldırılırdı. Yufkaların arasına tavuk suyu serperek börek hazırlanırdı. Aynı yazara göre bu yufkalara sadeyağ sürülüp üzerine şerbet dökülerek tatlısı da yapılırdı.

serpme börek Elle çekerek inceltilen yufkadan yapılan börek. Saray mutfağında yapılırdı.

sini böreği → *tepsi böreği*

su böreği Taze açılan kalınca yufkalar suda haşlandıktan sonra tepsi böreği gibi hazırlanır. 19. yüzyılda ilk kaydına rastlanır.

süt böreği Çırpılmış yumurtalı sütle hazırlanır ve fırında pişirilir. Bazen süte biraz un karıştırılır veya tepsiye birkaç yufka konurdu. Sade veya üzerine şerbet dökerek yenirdi.

sütlü börek İç olarak pirinç unu, süt, yumurta, şeker ve tarçınla yapılan muhallebi konan baklava. Rumlar buna *galotobita* derlerdi. >*kaymak baklavası* [*baklava*], *Laz böreği*, *musanna' kaymak*

Şam böreği 18. yüzyılda yapılan bir börek. Üzerine sumak ekilerek yenirdi.

şeker börek Açılan hamur parçalarına şeker, badem ve fıstıklı iç doldurulan üçgen şeklinde hamur tatlısı. Yağda kızartılır veya fırında pişirilirdi. 15. yüzyıla ait en eski tarifine göre içine misk de konurdu. =*şeker-bûre* >*şekerpare*

şurbalu börek Çorbalı börek olabilir. Belki börek çorbasının aynıdır. >*börek çorbası* [*çorba*]

tas böreği → *kapak böreği*

Tatar böreği Küçük üçgenler şeklinde kapatılan, içi kıymalı bir hamur işi. Haşlandıktan sonra sarmısaklı yoğurtla yenirdi. 15. veya 16. yüzyılda Âşık Hüseyin'in bir şiirinde adı geçen Tatar böreği, 17. yüzyılda İstanbullu yemek meraklısı Seyyid Hasan'ın dostlarıyla buluştuğu sofralarda yer alıyordu. 1844 tarihli *Melceü't-Tabbâhîn* adlı yemek kitabında en eski tarifi vardır ve yaygın olarak evlerde pişirildiği yazılıdır. Osmanlı tarifleri, bazı ufak farklarla günümüz yemek tariflerine benzer. Peynirlisine "pirogi" veya "piruhi" denirdi. >*piruhi*

tava böreği İçine badem, fıstık ve şeker, kıyma, dereotlu peynir veya bekile konarak sade yağda kızartılan börek. Ahmed Cavid'in "Arabî'de katayif derler" dediğine bakılırsa bu böreğin tatlı çeşidi günümüzde Diyarbakır'da "taş ekmeği" adıyla bilinen, cevizle doldurulup kapatılan ve kızartılarak pişirilen yassı kadayıftır. >*taş ekmeği*

tencere böreği → *kapak böreği*

tepsi böreği Tepside yufkaları üst üste yayarak hazırlanan ve fırın yahut ocak üzerinde pişirilen börek. =*sini böreği*

Türk böreği → *altüst böreği*

yeni börek 17. yüzyılda padişah için pişirilen bir börek.

yufka böreği Günümüzde "tepsi böreği" denen börek çeşidi. Evde açılan veya hazır alınan yufkalarla yapılır.

börekçi II. Bayezid devrinde çarşı börekçilerinin soğanı bol, eti az börek yapmaları ve koyun etinden başka et kullanmaları yasaklanmıştı. Kanunnamelerden çarşı böreğine sadeyağ ve biber konduğu anlaşılıyor. Evliya Çelebi İstanbul börekçilerinin "çeşit çeşit Şam börekleri" ve sini börekleri yaptığını yazar.

börekçi fırını 18. yüzyılda börekçi fırınlarında börekten başka çörek, halka ve "kâhî gevrek" yapılırdı.

börek çorbası >*çorba*

börek değirmeni → *baklava değirmeni*

börkenek Geviş getiren hayvanların midelerinin ikinci bölümü. Petek dokulu bu bölüm, birinci mide olan işkembe ile birlikte işkembe yemeklerinde kullanılırdı.

börülce **1.** (İng. black-eyed pea/bean, common cowpea, L. *Vigna unguiculata/Vigna sinensis*) Daha çok Ege bölgesinde yetişen, ince uzun bir fasulye. Asya ve Afrika'da eskiden yetiştirilen börülcenin kökeninin Hindistan veya son araştırmalara göre Afrika olduğu düşünülüyor. Taze tohumluğu veya kurutulmuş tohumları yenir. 15. yüzyılda sarayda yenilen sebzeler arasındaydı. 16. yüzyılda börülce çorbası yaygındı. *=böğrü kara, karagöz fasulyesi, böğrülce, kamı kara >endâze fasulye [fasulye], Hindistan börülcesi*
2. (İng. haricot bean, kidney bean L. *Phaseolus vulgaris*) "Börülce" adı sonradan Amerika'dan getirilen *Phaseolis* fasulye türleri için kullanıldı, bu nedenle Osmanlı dönemi kaynaklarında hangi cinsin kastedildiği her zaman belli değildir. >*fasulye*

börülce pilavı Soğan, börülce ve sadeyağ ile pilav gibi pişirilirdi.

Brusa hulusu → *hulu*

Brüksel lahanası >*lahana*

bû Koku.

bucuk → *domuz*

bucuk kırımı → *bocuk kırımı*

budama Etin kemiksiz tarafından kesilen parçalar.

budana Ne olduğu tespit edilemeyen bir sakatat çeşidi. Evliya Çelebi zamanında işkembeciler satardı.

buğaça → *poğaça*

buğda → *buğday*

buğday (İng. wheat, L. *Triticum*) On bin yıl kadar önce Anadolu'da *Triticum boeticum* ve *Triticum diacoccoides* türü yabani buğdaylar Neolitik insanlar tarafından yetiştirilmeye başlanmıştır. Zamanla bu buğdaylardan iki ilkel kültür buğday çeşidi (*Triticum monococcum* ve *Triticum dicoccum*) ortaya çıktı. Hâlâ güneydoğu Anadolu'da yabani buğday bulunur. Kastamonu ve Kars'ın bazı yörelerinde Neolitik dönemden kalma bu ilk kültür buğdayları (bkz. *kaplıca, siyez*) lezzetleri ve yüksek besin değerleri nedeniyle mutfakta yerlerini korumuş ve bugün hâlâ yetiştirilmektedir. İslam geleneğinde cennette Âdem ve Havva'ya yasaklanan yiyecek buğdaydı. Cennetten kovulunca önce topladıkları otlarla beslendiler, sonra Allah'ın emriyle Cebrail onlar için buğday ekti ve buğday çorbası

pişirdi. Cebrail ayrıca buğdayı öğüterek un haline getirdi ve hamur yapmayı öğretti. Tarımın başlamasıyla o zamana kadar avcı-toplayıcı olarak yaşayan insanoğlunun hayatında meydana gelen köklü değişikler bu efsanede dile getiriliyor. Buğday tarımı Eski Dünya'da iklimin uygun olduğu her yere yayıldı. Orta Asya mutfağında önemli bir yeri olduğu 1073 tarihli *Divanü Lugâti't-Türk*'te birçok yerde sözü edilmesinden anlaşılır. Buğdayın içinde yüksek oranda bulunan glüten yüzünden, başta yufka ve erişte olmak üzere, birçok ince hamur işi sadece buğday unuyla mümkündür. En iyi mayalanan tahıl türü yine buğdaydır. Aşure, keşkek, buğday çorbası, buğday aşı ve bazı tarhana türleri, tane buğdaydan yapılan başlıca yemeklerdir. =*buğda, bürr, fûm 1, gendüm, hınta, kamh, kendüm* >*buğday günü, bulgur, dövme, gendüm-ı topuz, kelembek buğdayı, gemik, kalembek buğdayı, kaplıca, kara buğday, karakılçık, kavılca, kudret buğdayı, Mısır buğdayı, siyez, sünter, yarma*

delice buğday (İng. spelt, L. *Triticum spelta*) Çok eski bir buğday türü. Daha çok kılçıksız olur. Siyez ve kavılca gibi kabuğu taneye yapışıktır. =*kara buğday 2, kızıl buğday, peygamber arpası 2*

devedişi buğday İri taneli bir buğday. Evliya Çelebi'ye göre Edirne'de yedi çeşidi vardı. Bugün Adıyaman'da hâlâ yetiştirilir. En iyi nişasta devedişi buğdaydan elde edilirdi.

ka'k buğdayı En kaliteli nişastanın elde edildiği buğday. Adına bakılırsa, ka'k (peksimet) yapımında kullanılıyordu.

kılçıklı buğday (İng. bearded wheat, awned wheat, L. *Triticum vulgare*) Siyez, kavılca ve sert buğdayların hepsi kılçıklı çeşitlerdir.

kılçıksız buğday (İng. awnless wheat) Bazı yumuşak buğday çeşitleri ve çoğu delice buğdaylar kılçıksız olur. Anadolu'da daha çok kıyılarda yetiştirilirdi.

kızıl buğday → *delice buğday*

kızılca buğday Küçük, kılçıklı, taneleri kırmızıya çalan bir buğday çeşidi.

Taygan buğdayı Sert, kızıl renkli bir buğday çeşidi. Kırım'da yetiştirilirdi. Azak Denizi'nin kuzey sahilinde bulunan Taygan (bugün Taganrog) limanından ihraç edildiğinden bu adıyla tanınırdı. Eskiçağdan beri bu bölgeden buğday ihraç edilmiştir.

buğday aşı Suda pişirilen dövme (kabuğu çıkarılmış buğday) yemeği. Çok eski bir yemektir. Sadesi yenir veya üzerine şeker, bal, tarçın, kimyon gibi baharat serpilirdi. Bazen pişmiş et parçaları veya nohut ilave edilirdi. Ünver'e göre, Fatih Sultan Mehmed zamanında Eyüb Sultan imaretinde buğday aşı akşamları, cuma ve özel günlerde ise sabahları da veriliyordu. II. Bayezid vakfiyesine göre, pişmiş et katılması zorunluydu. Sarayda da pişirilirdi. >*ta'âm-ı bürrî* [*bürr*]

buğday salınması 16. yüzyılda sarayda yenen bir kış yemeği.

sütlü buğday 16. yüzyıl saray yemekleri arasındadır. Sütle pişirilmiş buğday aşı olabilir.

buğdaycık Türü tespit edilemeyen yabani bir ot. Alanya'da kökleri haşlanarak

tuzla yenir. *Lehce-i Osmanî*'ye göre diğer adı "salyan"dı.

buğday günü Aşure günü, Muharrem ayının onuncu günü.

buğday kenesi (İng. weevil) Özellikle tahıl ve tahıl ürünlerine musallat olan küçücük bir böcek.

buğra aşı 1. → *salma 1* 2. Elle ufalanan ekmekle yapılan salmaya benzer yemek. >*ekmek aşı, salma*

buğrâ-yı Horezmî → *salma 1*

Buhara eriği (âlû-yı Buhara) >*erik*

buhle → *semizotu*

buhtec → *pekmez*

buhur (İng. incense) İleri gelenlerin evlerinde hatırlı misafirlere kahve, reçel ve şerbetten sonra buhur ikram edilirdi. Kendisine sunulan buhurdanı iki elle tutan misafir, kaftanının içinde tutarak giysisi ve sakalına güzel kokulu dumanın sinmesini sağlardı. Buhurda en çok kullanılan malzemeler öd, amber ve miskti. >*kurs, Mısır mumyası, mürr, tensûh*

bukal (İtalyanca *bocale*'den) Siyah, yeşil veya beyaz camdan yapılan geniş ağızlı ve kısa boyunlu şişe. 19. yüzyılda Avrupa sirkeleri bu tür şişelerde ithal edilirdi. Bukal şarap ve bira için de kullanılırdı. =*bokal, bukan*

bukalemun → *hindi*

bukan → *bukal*

bukul Sebze olarak kullanılan yeşillikler. =*bükul*

bulak Kaynak, çeşme.

bulak otu → *su teresi*

bulama Katı ve açık renkli pekmez. Yumurta akı veya çöven kökü katılan şıra saatlerce elle veya değnekle dövülerek koyu kıvama getirilirdi. Anadolu'nun birçok yerinde yapılan bulamaya "telbis", "çalma" gibi çeşitli adlar verilir. Tahta kutularda satılır. Evliya Çelebi'ye göre, Aydıncık ile Lapseki'nin bulaması meşhurdu. 18. yüzyılda İstanbul'da "kutu balı" diye ufacık tahta kutularla bakkallarda çocuklar için satılırdı. Zile pekmezi Zile'de yapılan bulamadır. Bugün çırpma işi makineyle yapılır. =*çalma pekmezi, telbis* >*pekmez*

bulamaç Un, yağ veya peynir, bazen de şeker ile yapılan suluca yemek. Kayseri'de un yağda kavrularak yapılır ve üzerine biberli yağ gezdirilir. *Divanü Lugati't-Türk*'te *bulgama* diye geçen sade bulamaç Osmanlı döneminde yoksul yemeğiydi. >*aside 1, ceşiş*

Bulgar yağı → *Davud peygamber balı*

bulgur (İng. cracked wheat) Kısa süre haşlandıktan sonra kurutulan ve değirmende değişik kalınlıklarda öğütülen buğday. Hitit metinlerinde geçen *memal*'ın bulgur olabileceği düşünülüyor. Ortaçağ Arapça yemek kitaplarının hiçbirinde bulgurdan bahsedilmemesi, bulgurun ancak Osmanlı döneminde Ortadoğu'ya yayıldığını düşündürüyor. Buna karşın 16. yüzyılda Türk-Hint İmparatorluğu'nda imaretlerin adının "bulgurhane" olması, bulgurun Orta Asya'da toplumsal önem kazanacak kadar eski bir geçmişi olduğunu gösteriyor. Burhan Oğuz'a göre, "bulgur" kelimesi Çağatayca kökenlidir. 14. yüzyıl sonuna tarihlenen ve yoğun Türk etkisini gösteren bir Çince ansiklopedide verilen yemek tarifleri arasında "Sarı Buğday" adıyla bulgur tarifi

verilmektedir. Bugün ise Orta Asya mutfaklarında bulgur bulunmaz, kullanımı daha çok Anadolu, Ortadoğu, Balkanlar ve *tatar* adıyla bilindiği Rusya ve Estonya ile sınırlıdır. Osmanlı döneminde toplumun her kesimi için önemli bir gıdaydı. Sarayda yendiği gibi asker erzağı olarak büyük miktarlarda kale ambarlarında stoklanırdı. Fatih Sultan Mehmed için kestaneli bulgur pilavı, 17. yüzyılda sarayda kestanelisinden başka ıspanaklı ve köfteli pilavlar yapılırdı. İçli köfte tariflerine ancak 19. yüzyılda rastlanır. *=âfrûşe 3, bergûl 2, bulkur, burgul, bürgül, ceşîş, kübeybe >burkmak, cerîş 2, ceşîşe, düğü, düvülcük, içli köfte, simit, yarma*

ferik bulguru Dibek veya mermer havanda dövülerek ufaltılan ütme. *>ütme*

bulkur --> *bulgur*

bultı (İng. Nile perch, L. *Lates niloticus*) Mısır'da bulunan bir tatlı su balığı.

bumbar *=bacı, minber, mumbar, munbar, mübar* 1. Küçükbaş ve büyükbaş hayvanların kalın bağırsağı. *>semît 2* 2. Bumbarla yapılan dolma.

bumbar dolması Kıyma, akciğer, karaciğer, yürek, pirinç, soğan, fıstık, üzüm ve baharatla hazırlanan içle doldurulmuş bumbar. Bu malzemeler bumbara huni yardımıyla doldurulurdu. Haşlandıktan sonra dilimlenir, bazen yumurtaya bulanarak tereyağında kızartılırdı. Genellikle aynı şekilde hazırlanan şirdenle birlikte pişirilirdi. Bumbar dolması özellikle Ramazan'da yapılırdı. Eski bir yemek olup *Divânü Lugâti't-Türk*'de *toğril* adıyla geçiyor. 15. yüzyılda "bacı" olarak bilinirdi. İstanbul'da "gevrek" denilen keçi bağırsağından da yapılırdı. Bumbar, Hayalî Katip Salih'in bir Karagöz kantosunda geçiyor: "*Yağlıca bumbar, tuzluca biftek / Olsa da yesek, ram ram ram.*" *=asîb, göden bumbarı, mumbar dolması, yağbağır*

bumbar ve şirden Hem bumbar hem de şirdenin bir arada yapılan dolmaları. *>bumbar dolması, şirden dolması*

bumbarlık Bumbar dolması için hazırlanan kıyma.

bunduk --> *fındık*

bunduk-ı Hindî 1. (İng. Molucca bean, bonduc nut, L. *Caesalpinia bonduc*) Tıbbi amaçla kullanılan bir tohum. 2. (İng. soapberry seed, L. *Sapindus*) Yenmeyen, sabun yapımında kullanılan bir tohum.

buraç --> *Macar üzümü*

bûrak (İng. borax) Boraks. Doğal yataklarda bulunan boraks çeşitli tuzlarla karışık olduğundan bu tuzların yüksek oranlarda bulundukları bazı madenlere de boraks denirdi. İslam bilgini Râzî'nin saydığı yedi çeşit bûrak arasında "ekmek boraksı" ve natron bulunuyor. Hamur işlerine katılan bûrak, saf olmayan sodyum karbonat olabilir (bkz. *burakü'l-habbâzîn*). *=bûre >natron*

bûrakü'l-habbâzîn Ekmekçilerin kabartma tozu olarak kullandıkları sodyum karbonat. Boraks madeninde önemli oranlarda bulunduğu için eski İslam biliminde bu madde bir tür boraks sayılırdı. 15. yüzyılda

kabartma maddesi olarak zülbiyeye katılan bûrak (bûre) da sodyum karbonat olmalıydı. Osmanlı mutfağında hamur kabartmada daha çok küllü su kullanılırdı. >*kabartma tozu, küllü su*

bûrânî 1. Abbasi halifesi Memûn'un karısı Buran'ın ismi verilen bir sebze yemeği. 10. yüzyıl ortasına ait en erken bûrânî tarifleri kızartılan patlıcanla yapılan bir yemektir. Bir rivayete göre ise Buran'ın incilerle süslü yeşil halısına benzetilen pirinçli ıspanak yemeğiydi. Osmanlı kaynaklarından bazıları önce haşlanan sonra kavrulan sebze yemeği, bazıları ise üzerine yoğurt dökülen çeşitli yemekler olarak tanımlarlar. Çılbır benzeri bir yemeğe de "borani" denilmişti. II. Mehmed için yoğurtlu, pazılı veya kabaklı borani hazırlanırdı. 16. yüzyılda saray yemekleri arasında koruklu kabak boranisi, pazı boranisi ve şalgam boranisine rastlanır. Anadolu'da yoğurtlu ısırgan otu yemeğine de "borana" veya "boranı" denir. =*boranî* >*yanardağ* 2. → *buğra aşı*

burç → *Macar üzümü*

burçak 1. (Ing. vetch, L. *Vicia sativa*) eskiçağdan beri Anadolu ve Orta Asya'da burçak tohumları yendi. Yemeği yapıldığı gibi öğütülüp unundan ekmek yapılırdı. Yoksulların ve açlık zamanlarının gıdasıydı. Nitekim 18. yüzyılda Ahmed Cavid burçak için "Türkler el değirmeninde un edip çaresizler ekmek yaparlar, hâl mâlum" diye yazar. =*fiğ, fik* 2. (Ing. Spanish lentil, chickling vetch, Indian pea, L. *Lathyrus sativus*) Mercimek büyüklüğünde sarı renkli bir bakliyat. Muğla'da "gambille" adıyla bilinir. =*ak burçak, avkuş, cılban, mâş 2, merdümek, mürdümek, mürdümük* >*hürle*

bûre → *bûrak*

bûrek → *börek*

burgul → *bulgur*

burhanî → *buğra aşı*

bûrî → *kefal*

bûriyâ Sazdan örülmüş yaygı. Üzerinde tarhana kurutulur ve pirinç ambarlarının dibine serilirdi. =*bûryâ*

burkmak Buğdayı değirmende kırıp bulgur haline getirmek.

burkûk → *zerdali*

burma kadayıf >*kadayıf*

Bursa şeftalisi → *hulu*

burtlak Domuz yavrusu.

buruşko (It. *brusco*'dan) Buruk, mayhoş.

bûryâ → *bûriyâ*

bûstan → *bostan*

bûstân-efrûz 1. → *kaya koruğu* 2. → *bostan güzeli*

butm → *bıttım*

butum → *bıttım*

buyan → *meyan*

acı buyan Meyan bitkisinin yapraklarından hazırlanan bir ilaç.

tatlı buyan → *meyan balı*

buyan balı → *meyan balı*

bûy-efzâr Baharat. =*bûzâr*

bûyresiye Amberbarisle yapılan bir yemek. 15. yüzyıla ait Türkçe tarifine göre amberbaris, kuru meyveler, köfte, et, bal ve gülsuyu ile yapılıyordu. >*amberbaris*

buz Yaza saklamak üzere buz ve kar toplamak ve özel ambarlarda saklamak çok eski bir yöntemdir. Buz, donmuş göllerden kesilirdi.

11. yüzyılda Orta Asya'da buzluklarda saklanan buz özel kancalarla çıkarılırdı. Osmanlı döneminde İstanbul'a Uludağ'dan çok büyük miktarlarda buz ve kar getirtilirdi. Topkapı Sarayı'nda "buzhane" adıyla bilinen bir buz ambarı vardı. =*yah, yeh* >*buz gibi et, buzhane, kar, karlık*

buzağı Süt danası.

bûzâr → *bûy-e fzâr*

buzgâle → *büzgale*

buzcu Saray için buzun temini ve saklanmasıyla uğraşan kişi.

buz gibi et >*et*

buzhane → *karlık 2*

buzluk → *karlık 2*

buzlu meyve (İng. crystallised fruit) Meyve şekerlemesi. Bütün veya parça halinde meyveler, üzerinde kristalize olmuş şeker tabakası oluşuncaya kadar şeker şerbetinde pişirilir veya şerbette piştikten sonra güneşte bırakılırdı. Meyve şekerlemesinin en eski Türkçe tarifi 15. yüzyıla aittir ve ağaç kavunu kabuğu şekerlemesi içindir. "Buzlu meyve" terimine 19. yüzyılda yazılan yemek kitaplarında rastlanır. =*meyve şekerlemesi 1* >*şekerleme*

buğürtmek Eti saklamak amacıyla yarım pişirmek.

bükul → *bukul*

bülbül İbrik emziği.

bülbüle → *belbele 1*

bülbüli → *belbele 1*

bülbüliye → *kalamar*

bülbül yuvası Bir tür baklava. Yufkalar oklavaya sarıldıktan sonra büzülerek oklavadan çıkarılır ve tepsiye yuvarlayarak dizilir. 13. yüzyıldan kalma bir Arap yemek kitabında aynı yöntemle şekillenen hamur tatlısı *ekl ü şükr* (ye ve şükret) ve "karnıyarık" adlarıyla tarifleri var. Ortasının boş olduğunu ifade eden bu Türkçe ad, tatlının Türk kökenine işaret ediyor. >*baklava*

bünn 1. Kahve çekirdeği. 2. Yemen kahvesi. 3. Arabistan'da kahve ağacının yapraklarından ve olmamış meyvesinden yapılan bir çeşit turşu ve salata. 4. Kahve çekirdeğine benzer bakla gibi taneli yiyecekler.

bürgül → *bulgur*

bürr → *buğday*

bürrî 1. Buğdaydan yapılmış. 2. Buğday satan kişi.

ta'âm-ı bürrî 17. yüzyılda sarayda kuru üzüm ve buğdayla yapılan bir yemek. Muhtemelen buğday aşının aynıdır. >*buğday aşı*

bürüm → *lüle 4*

büryân → *biryan*

büyü otu → *bengilik otu*

büyük Hindistan cevizi → *Hindistan cevizi*

büyürtlan → *böğürtlen*

büyûz Yumurtalar.

büzgâle Oğlak. Bir kaynağa göre buzağı da olabilir. =*buzgâle*

cacıhlı ve kıjılı peynir >*peynir*

cacık 1. İçine çeşitli ot veya sebze karıştırılmış yoğurt. En yaygın türü hıyarlı cacık olmakla birlikte, kenger gibi değişik malzemelerle de yapılıyordu. Ahmed Cavid (1800 civarı) Kürtlerin yaptığı *rihbin* adlı bir çeşidine maydanoz, tarhun ve tere gibi otlarla beraber biraz un da katıldığını söyler. Hıyarla yapılan cacık yazın halkın çok sevdiği bir yiyecekti. Fransız seyyah Tavernier 17. yüzyılda kervan katırcılarının yaptıkları cacığı anlatır. 2. Otlu çökelek. >*cacıhlı ve kıjılı peynir* [*peynir*].

cagıla Bez veya deriden yapılmış büyük torba.

cağala → *çağla 2*

câi → *câyi'*

câlîz Özellikle kavun ve hıyar yetiştirilen bostan. =*fâlîz*

camât Bardaklar, kâseler.

camgöz (İng. tope shark, L. *Galeorhinus galeus*) Köpek balığı türünden eti lezzetli bir balık. Gözleri parlak olduğu için bu adla tanınmıştır.
boz camgöz (İng. six-gill shark, brown shark, L. *Hexanchus griseus*) Deveciyan'a (1915) göre, boyu dört metreye ulaşabilen büyük camgöz.
mahmuzlu camgöz 1. (İng. rock salmon, spiny dogfish, piked dogfish, L. *Squalus acanthias*) Sırt yüzgeçlerinde birer uzun diken bulunan küçük camgöz. İstanbul'da eti hiç beğenilmezken İzmir'de alıcı bulurdu. 2. (İng. Longnose spurdog, L. *Squalus blainvillei*)

camız → *manda*

camoka → *çamuka*

câmûs → *manda*

canavar mantarı → *domalan*

can eriği >*erik*

cangülü elması >*elma*

can-ı hayvan Süt, yağ, bal, et gibi yenen hayvan ürünlerinin hepsi.

canik elması >*elma*

caşiriye → *kuşluk ta'âmı*

cavcav Adi kahvehanelerde kahve telvesinden yapılan düşük nitelikli kahve.

cavers → *darı 2*
cavers-ı nîme (yarım cavers) → *duhn-ı nîme*

câyi' Aç. =*câi*

cayin → *yayın balığı*

cebbân Peynirci.

cebü'l-ficl (İng. oil-radish, L. *Raphanus sativus* var. *oleiformis*) Eski Mısır döneminden beri çok yüksek miktarda yağ içeren tohumları için yetiştirilen turp. =*cihânü'l-ficl*

cedene → *çitlembik 1*

cedvâr (İng. zedoary, L. *Curcuma zedoaria*) Hindistan kökenli, zencefil ailesine ait bir bitkinin yumrusu. Baharat olarak ve tıpta kullanılırdı. Saray helvahanesinde yapılan bazı ilaçlara konurdu. Zürünbâda benzediğinden bazı kaynaklarda zürünbâd olarak tanımlanır. =*urûk-ı safrâ 2*

cedvâr-ı Hindî (İng. black zedoary L. *Curcuma caesia*) Bir tür cedvâr. =*kara cedvâr*

cedvâr-ı Rûmî Türü tespit edilemeyen bir kök. 17. ve 18. yüzyıllara ait helvahane defterinde bir macun reçetesinde adı geçiyor. Diğer adları "entele" veya "erdel kökü".

kara cedvâr → *cedvâr-ı Hindî*

cehri 1. (İng. [meyve] yellowberries, [bitki] buckthorn, L. *Rhamnus infectorius, R. petiolaris, R. orbiculatus*) Sarı renkli meyveleri boya yapmak için kullanılan yabani bitki. Aşçılar pahalı olan safran yerine cehriyi zerde, pilav gibi yemekleri boyamak için kullanırlardı. III. Selim devri tarihçisi Ahmed Cavid bu tağşişe kızarak "Aşçılar safranı sineye çekip bununla sarı aş, zerde ve diğer sarı olacak yemeği boyarlar. Yiyen hasta olmuş, mâni değildir. Zararları tıp kitaplarından öğrenilmelidir" der. Avrupa'da yakın yıllarına kadar gıda boyamasında kullanılan cehrinin bu iş için kullanılması artık yasaktır. =alacehri **2.** → *Yemen safranı*

Celâl-ı herise-pez Şiraz'ın meşhur bir aşçısı.

celepkeşân İstanbul'un toptan et ihtiyacını karşılamakla sorumlu koyun ve sığır ticareti yapan kişiler.

celû → *şiş*

cemâcim → *kaya koruğu*

cenâh Kanat. Kanatlı hayvanların adedini belirtmek için kullanılan terim, ör. "iki cenah ördek".

cendere 1. → *mengene* **2.** Kalın oklava.

cendere baklavası >*baklava*

cenî Toplanan meyve.

cennet künkü Baklava yufkaları oklavaya sarılarak boru halinde getirilip fırınlanan, sonra şerbete bandırılan hamur tatlısı. Bazen boruların içine kaymak konurdu. >*sigara tatlısı*

cerâdü'l-bahr (deniz çekirgesi) → *karides*

cerasiya → *kiraz*

cerâzet Oburluk.

cerdâ Sulandırılmamış şarap, tortusuz şarap.

cerîm 1. Kuru veya kesilmiş hurma. **2.** Hurma çekirdeği.

cerîn 1. Öğütülmüş. **2.** Hurma kurutma yeri.

cerîş 1. Kabaca dövülmüş. **2.** İri bulgur. **3.** İri dövülmüş tuz.

cerre >*cirâr* **1.** Toprak küp, sürahi veya testi. **2.** Ağaçtan yapılan su kabı.

cerûz Obur.

ceşib Kaba dövülmüş.

ceşîr Büyük çuval.

ceşîş → *bulgur*

ceşîşe Bulgur aşı.

ceşn 1. Ziyafet, şölen. **2.** Bayram.

cev → *arpa*

cev-âb Arpa kaynatıldıktan sonra süzülen suyu. Hastalara verilirdi. Bazen badem sübyesine konurdu. =*cev-âv, cüllâb 3*

cev-âb şekeri (İng. barley sugar) Arpa suyu ve şeker kaynatarak yapılan bir tür akide.

cevâhir macunu Toz halinde öğütülmüş değerli taşlar içeren macun.

cevârî → *darı 1*

cevâriş → *cüvâriş*

cev-âv → *cev-âb*

cevder 1. → *kara yulaf* 2. → *çavdar*

cevîn Arpadan yapılmış.

cevîne → *cevîn*

ceviz (İng. walnut, L. *Juglan regia*) Eskiden beri Asya'da yetiştirilen kültür cevizi Anadolu'ya doğudan geldiği için Eski Yunanlılarca "Acem cevizi" olarak biliniyordu. *Divânü Lugâti't-Türk*'de *yağak* diye geçiyor. Osmanlı döneminde çok sayıda şekerleme ve tatlıda kullanılmasına karşın tuzlu yemeklerde cevizin kullanılması çok nadirdi, sadece çerkeztavuğu ve tarator yapımında kullanılırdı. Yumuşak kabuklu cevizlere "kaba koz" denirdi. =*cevz, cevz-i Rûmî, gevz, girdegân, girdekân, kirdigân, koz* >*Çerkes tavuğu, koz bekçi, koz helva*

salkım cevizi On beş-yirmi tane cevizden oluşan salkım halinde yetişen bir ceviz çeşidi.

Semerkant cevizi Ufak, çok sert bir ceviz çeşidi. Ağacın yaprakları maydanoza benzer.

ceviz helvası Cevizli ak helva. =*cevziye, koz helva*

cevizli sucuk >*sucuk 2*

ceviz reçeli Olgunlaşmamış cevizle yapılan reçel. 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed için yapılırdı. II. Mahmud döneminden önce yazılan bir Ramazan manisi bu reçel için şöyle der: "*Naziktir ceviz reçeli / Seyrek bilinir ekseri*".

cevşîr Arpa çorbası.

cevz → *ceviz*

cevz-i bevvâ → *Hindistan cevizi 2*

cevz-i bûyâ → *Hindistan cevizi 2*

cevz-i cendüm >*sığır mantarı [mantar]*

cevz-i ermanyus (İng. butter and eggs, yellow toadflax, L. *Linaria vulgaris*) Tıbbi kullanımı olan otsu bir bitki.

cevz-i gendüm >*sığır mantarı [mantar]*

cevzü'l-hams (beş tohumlu ceviz) Hindistan'da yetişen bir meyvenin adı. Türü tespit edilemedi.

cevz-i Hindî → *Hindistan cevizi 1*

cevz-i masil → *benc*

cevzü'l-nehir (L. *Sedum cepaea*) Camus kulağı ile kaya koruğu ailesine ait yabani bir bitki.

cevz-i Rûmî → *ceviz*

cevzü't-tıbb → *Hindistan cevizi 2*

cevzâgand Dövülmüş ceviz veya badem ile doldurulup kurutulmuş şeftali.

cevze 1. Tek bir ceviz. 2. Belli bir ceviz çeşidi. 3. → *cezve 2*

cevzî Ceviz satıcısı veya toplayıcısı. 16. yüzyılda baklava için ceviz toplayan saray cevzîlerine sadaka verilmişti.

cevziye → *ceviz helvası*

cey'ân → *câyi'*

ceylan (İng. Dorcas gazelle, L. *Gazella dorcas*) Güney ve Güneydoğu Anadolu'da hâlâ bulunan bir gazel türü. Eti makbul sayılırdı. Eskiden tazılarla at üzerinde avlanırdı. >*âhû, geyik*

cezer 1. → *havuç* 2. → *kavza*

cezer-i bahrî (İng. sea carrot L. *Daucus carota* var. *gummifer* veya *maritimus*) Yabani bir havuç türü.

cezer-i berrî → *kavza*
cezerü't-türâb → *kavza*
cezve 1. Kahve pişirmek için kullanılan uzun saplı küçük kap. 2. Su koymaya yarayan bir tür deri kap. =*cevze 3*
cezzâr Kasap, özellikle deve kasabı.
cılban Merdümek ve fiğe verilen ad. >*burçak 1 ve 2*
cılbur → *çılbır*
cılk Bozuk, kokmuş (yumurta). =*iğdin*
cılk çıkmak Yumurtanın bozuk çıkması.
cılk kesmek → *cılklanmak*
cılklanmak Yumurtanın bozulması =*cılk kesmek*
cımcık Saf.
cıngıl → *çitmik*
cırcır 1. → *roka* 2. → *su teresi*
cırcırü'l-mâ 1. → *su teresi* 2. → *su kerevizi*
cızbız 1. → *cızbız kebabı* 2. Bir tür ağda helvası.
cızbız kebabı Izgarada pişirilen et. =*cızbız 1*
cızbız köfte Dövülerek yapılan ve çabuk pişirilen köfte. Meyhanelerin sevilen yemeklerindendi.
cızık → *kıkırdak*
cızırdamak Kızartma sırasında çıkan ses.
cızlama → *akıtma 2*
cibre Üzümün ezilerek suyu alındıktan sonra kalan posası. >*rakı/cibre rakısı*
ciga → *çiga*
ciğer 1. (İng. liver) Karaciğer. Çorbası, sarması, kavurması, dolması gibi çok çeşitli yemekleri yapılırdı. =*bağır, karaciğer* >*ciğerci, ciğer takımı* 2. → *akciğer*
ciğer dolması Ciğer sarmasının aynı olabilir. >*çevren, ciğer sarması*
ciğer kavurması Yürekle birlikte kıyılıp kendi yağında kavrulan ciğer. =*kalye-i pûtî*
ciğer kebabı → *ciğer sarması*
ciğer köftesi Evliya Çelebi, Arnavut aşçıların meyhanelerde sattıkları sakatat yemekleri arasında bu ciğer yemeğini sayıyor.
ciğer sarması Kıyılmış ciğer, soğan, pirinç ve baharatla birlikte gömlek yağına sarılıp fırında pişirilen yemek. >*sarma 3*
ciğerci Ciğer takımları satan kişi. Kırk elli tane koyun ciğer takımını bazen de böbrek, mumbar ve şirden ile birlikte, sırığa asıp sokakta satardı. Ciğercilerin peşine kedi köpek takılır, hayvanseverler de ciğercilerden ciğer satın alıp hayvanlara yedirirlerdi.
ciğer takımı (İng. pluck) Koyunun bir arada satılan karaciğeri, akciğeri ve yüreği. >*kat*
cihânü'l-ficl → *cebü'l-ficl*
cilâl Cülle'nin çoğulu. >*cülle*
cilbân → *burçak 2*
cilbur → *çılbır*
cilgûze → *çam fıstığı*
cili Musâhipzâde Celâl'ın "fevkalade leziz" dediği, Zeyrek yokuşunun başında, Çinili Hamam karşısında Kırımlı bir börekçinin pişirdiği bir tür taze kıymalı börek. Tatar mutfağının meşhur çiğ böreği olabilir.
cillevez İnce kabuklu uzunca bir fındık türü.
ciluber → *çılbır*
cimcima → *cimcime*
cimcime =*cimcima* 1. Küçük ve lezzetli bir karpuz çeşidi. 2. Turşu kurmak için kullanılan küçük ham karpuz.
cin → *ardıç rakısı*
cingil 1. Küçük bakraç. 2. → *çitmik*
cirrî Yılan balığı, yayın balığı gibi pulsuz balık.

ciryâl → *şarap 2*
cisâd 1. → *safran* 2. → *usfur*
cit Çuval.
civanperçemi (İng. milfoil, yarrow, L. *Achillea millefolium*) Nevruz macununa katılan yabani bir bitki. >*marsama*
civcûr Küçük tulum.
cullenâr → *gülnâr 3*
cûbn → *peynir*
cûcûk 1. Tatlı, körpe. 2. Soğanın göbeği.
cûcûmek Tatlılaşmak.
cûcûtmek Tatlılandırmak.
Cûhûd baklası → *acı bakla*
cülâb → *cüllâb*
cülcülân 1. Kişniş tohumu. 2. → *susam*
  cülcülân-ı Habeşî Siyah haşhaş tohumu.
  cülcülan-ı Mısrî → *Mısır baklası 2.*
cülencübîn → *gülengübîn*
cüllâb =*cülâb* 1. → *gülsuyu* 2. → *gülâb 2* 3. Şeker veya balla tatlandırılmış arpa suyu. >*cev-âb*
  şeker cüllâbı Şekerli gül şerbeti olabilir.
cüllenâr → *gülnar 3*
cümcüme 1. Ahşap çanak. 2. → *kelle*
cümeyiz → *Arabistan inciri*
cümmeyz → *Arabistan inciri*
cür'a İçim, bir yudumluk; özellikle şarap için kullanılırdı.
cür'a-rîz Emzikli tas. Sıvıları aktarmak için kullanılırdı.
cüşâ Fazla yemek yemekten geğirme.
cüvâriş Macun kıvamında şekerleme. Önceleri hazmı kolaylaştıran ilaç iken sonra tatlı niyetine yenmeye başlandı. Kanunî'nin oğulları Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünlerinde sunulan tatlı ve şekerlemeler arasında altı çeşit cüvariş vardı: fıstıklı, gülnarlı, bademli, limonlu, Hindistan cevizli ve altın varaklı. =*cevâriş, çavâriş, güvâriş* >*çevirme, luhûk, macun*

çaça 1. (İng. sprat, L. *Sprattus sprattus/ Clupea sprattus*) Ege, Marmara ve Karadeniz'de avlanan küçük bir balık. Eti lezzetsizdir ve biraz acımtırak olduğundan "acı çaça" da denirdi. Sadece taze yenirdi. Hamsiye çok benzediğinden ve hamsinin küçüğüne de "çaça" dendiği için balıkçılar hamsinin küçüğü diye müşterilerini kandırırlardı. =*acı çaça* 2. Hamsinin küçüğü.

çağanos (İng. rock crab, L. *Cancer irroratus*) Eti makbul sayılmayan bir yengeç türü. Gelincik balığı avlanırken sepetlere yem olarak konurdu. Deveciyan'a (1915) göre, dişi çağanos yumurtasıyla birlikte çorbaya konursa, tavuk yumurtası eklenmiş gibi lezzet verir. =*çağanoz, çingene, zağanoz*

çağanoz → *çağanos*

çağır → *şarap 2*

çağla =*cağala* 1. Olgunlaşmamış meyve, özellikle badem. >*çağla bademi [badem]* 2. (İng. wild almond, L. *Amygdalus communis, A. lycioides, A. orientalis*) Yabani badem ağacı ve meyvesi.

çağla bademi >*badem*

çağla turşusu >*turşu*

çakal eriği >*erik*

çakal üzümü → *yabani üzüm 1 [üzüm]*

çakıcı İçkici, akşamcı.

çakılcı fırını Çakıl ekmeği yapılan fırın. >*çakıl ekmeği*

çakıl ekmeği Ateşte kızdırılmış taşlar üzerinde pişirilen pide. Sarayda Ramazan'da pişirilirdi. İstanbul, Ankara, Antalya gibi birçok yerde yapılırdı. 16. yüzyılda Mahremî'nin *Şeh-namesi*'nde "nân-ı çakıl" olarak adı geçiyor. =*çakıl fodula, çakıl pidesi, nân-ı çakıl* >*çakılcı fırını*

çakıl fodula → *çakıl ekmeği*

çakıl pidesi → *çakıl ekmeği*

çakır 1. İyi pişmemiş et. >*tatarî* 2. Olgunlaşmamış meyve. 3. → *şarap 2*.

çakır dikeni (İng. Malabar cinnamon L. *Cinnamomum citriodorum*) Sri Lanka'da yetişen yabani bir tarçın türü.

çakır keyfi/çakır keyif Yarı sarhoş.

çakışmak Başkalarıyla beraber içki içerek keyiflenmek.

çakmak (İng. fire-steel) Kıvılcım çıkarmak için çakmak taşına

sürtülen dövme demirden alet. *=zend >kav*

çakmak çamuru Bakır kapları ovarken meydana gelen bulamaç. "Çakmak" denen sivilcelere sürülürdü.

çakmak pidesi *>pide*

çaknamak Çiğnemek.

çalagan → *ısırgan otu*

çalı dutu → *böğürtlen*

çalı fasulyesi *>fasulye*

çalkak Yumurta çalkalama aleti. 15. yüzyılda bu iş için deste şeklinde birbirine bağlanan ince çubuklar, 19. yüzyılda fırça gibi bağlanan on adet fındık çubuğu, beş-on süpürge teli veya çatallı bir ağaç dalı kullanıldığı biliniyor. 19. yüzyıl sonlarında koni biçiminde sarılan telden başlığı olan ağaç saplı aletler kullanılıyordu.

çalkamak Çırpmak (yumurta), dövmek (yayıkta süt).

çalkanmış Bozulmuş (yumurta).

çalmak Bir maddenin etkisiyle veya katılmasıyla bir yiyeceğin tadında veya kıvamında değişiklik meydana getirmek: is çalmak, bakır çalmak, tuz çalmak, nişasta çalmak.

çalma pekmezi → *bulama*

çalpara (L. *Macropipus puber*) Küçük, kiremit renkli kabuğu olan bir deniz yengeci. İstanbul'da hiç yenmezdi. Marmara Adaları'nda yoksullar yerdi. **Yahudi çalparası** Lekeli ve renkli bir çalpara çeşidi.

çam balı (İng. pine honey) Kızıl ve Halep çam ağaçlarında yaşayan bir sokucu-emici böceğin (*Marchalina hellenica*) salgıladığı "balsıra" veya "basra balı" denilen şekerli maddeyi toplayan arıların ürettikleri lezzetli ve koyu renkli bal. Anadolu'nun Ege ve güneybatı illerinde üretilen çam balı, bugün Türkiye'nin önemli bir ihraç ürünüdür. Türkiye'den başka sadece Yunanistan'da üretilir.

çam bardak Ahşaptan tek parça oyulmuş su testisi. Çam, dut, ceviz gibi ağaçlardan yapılırdı. Evliya Çelebi Mudurnu'da yapılan çam bardakların Hindistan'a hediye gittiğini, orada bir adamın karısına kızınca "Ben senin neyini gördüm? Bana Anadolu'nun çam bardaklarından su mu içirdin?" dediğini anlatır. *=boduç, çapçak, dombu, senek 1, şapşak >kelle 2, samıç 1*

çamça Bir vatoz türü. *=çemçe*

çamçaç → *çamçak 2*

çamçak(I) 1. Büyük tahta kepçe. *>çömçe 1* 2. Ağaçtan oyulmuş su kabı. *=çamçaç, çapçak >çömçak 2, çömçe 2* 3. Kulpsuz su tası. Dibi hafif yuvarlak olurdu. Tombak, billur, gümüş, gergedan boynuzu gibi malzemelerden yapılırdı. Daha çok mesirelerde kullanıldığından meşin kılıfları olurdu.

çamçak(II) (İng. roach, L. *Rutilis rutilis /Leuciscus rutilus*) Göl ve nehirlerde yaşayan bir tatlısu balığı. Kılçıklı olduğundan eti pek makbul sayılmazdı. Rusya'dan ithal edilen kurutulmuş çamçak, ringa balığı diye sokakta satılırdı. Yine Rusya'dan "tarama" veya "taran" adıyla tuzlanmış çamçak yumurtası ithal edilirdi. *=asıl akbalık, çamça 1, kadırga 2 >tarama 2, taranga*

çam elması → *ananas*

çam fıstığı (İng. stone pine, L. *Pinus pinea*) Fıstık çamı ağacının tohumu.

"Rûmî fıstık" adlarıyla bilinirdi. Osmanlı mutfağında günümüzdeki gibi başta zeytinyağlı dolmalar, iç pilav ile helva olmak üzere çeşitli yemeklere konur, şerbeti, çevirmesi, hoşafı, şekerlemesi yapılırdı. =*cilgûze, çilgûze, fıstık-ı Rûmî, habbü'l-mülûk, habb-ı sanavber, habbü's-sanavber, gülnâr 4, köknâr içi, magz-ı köknar* [*mağz*], *sanevber, sanuber*

çamoka → *çamuka*

çam özü → *yalamuk*

çam sakızı Kızıl çamdan elde edilen reçine. Mesir macununun malzemelerinden biriydi.

çamuka (İng. sandsmelt, L. *Atherina hepsetus*) Gümüş balığı ile akraba ufak bir deniz balığı. Eti gümüş kadar beğenilmezdi. Uzunluğu 9-10 santimetre olan en büyük boyuna "tokmakbaş" denirdi. =*camoka, çamoka* >*çatalkuyruk, tokmakbaş*

çamurcuk → *tatlısu kefalı*

çanak Yayvan toprak kap. =*devrek*

çanakçı Toprak kapları yapan veya satan kişi.

çanak çiçeği → *ayçiçeği*

çanak yağması >*yağma*

çanak yalayıcı → *tufeyli*

çanak yoğurdu >*yoğurt*

çangi → *yengem duymasın helvası*

çanta 1. → *dağarcık* 2. → *seferî sofra* [*sofra*]

çapak (İng. bream, L. *Abramis brama*) Osmanlı döneminde fazla makbul sayılmayan bir tatlısu balığı. Türkiye'nin birçok göl ve nehrinde bulunur.

ak çapak → *bodur çapak*

bodur çapak (İng. white bream L. *Blicca bjoerkna*) Çapak balığının daha küçük ve daha az bulunan bir türü. =*ak çapak*

çapçak → *çamçak*[1]

çâr-çûbe kâğıdı >*kâğıt*

çâr-çûve kâğıdı >*kâğıt*

çark-ı felek → *kavza*

çaroka Ahmed Vefik'in "kırmızı kanatlı göl hamsisi" olarak tanımladığı bir balık.

çarpan (İng. starry weever, L. *Trachinus radiatus*) Atlas Okyanusu'nun doğusu ve Akdeniz'in kumlu ve çamurlu diplerinde bulunan, zehirli dikenleri olan bir balık. =*trakonya 2*

çarpma yufka >*yufka*

çarşı böreği >*börek*

çarşı kebabı >*kebap*

çaryekçi → *çeyrekçi*

çâşnî → *çeşni*

çâşnigîr → *çeşnigir*

çâşnigîr başı → *çeşnigir başı*

çâşnigîr usta → *çeşnigir usta*

çâşniyâr → *çeşnigir*

çaşt → *kuşluk ta'âmı*

çaşte → *kuşluk ta'âmı*

çatal → *kargaburnu*

çatalca Bazlama pişirmek için kullanılan bir tür sacayağı.

çatalkuyruk Çok küçük bir gümüş balığı veya çamuka cinsi bir balık.

çatırdak → *kıkırdak*

çatlagüç → *çitlembik 1*

çavalye Yayvan hasır sepet. Çift kulplu veya kulpsuz olurdu. Balıkçılar tuttukları balıkları çavalyelere koyarlardı. =*çuvaliye, şevalye, şövalye*

çavâriş → *cüvâriş*

çavdar (İng. rye, L. *Secale cereale*) Daha çok Orta ve Doğu Anadolu'da yetiştirilen bir tahıl çeşidi. 15. yüzyılda Fatih İmaret'ine alınıyordu.

Ekmeği yapılırdı. *=cevder 2, karabaşak*

çâvşîr 1. (İng. opoponax) Kaynaklara göre *Opoponax chironium* (bir tür kaymak otu) kökünden elde edilen zamk. Türkiye'den Avrupa'ya ihraç edilirdi. Günümüzde *opoponax* adıyla dünya piyasalarında satılan bu madde genellikle Somali'de *Commiphera erythraea* ağacından üretiliyor. *>oğlan aşı* 2. Anadolu'da çakşır otuna (L. *Ferula* ve *Prangos* türleri) verilen ad.

çavuş aşı Buğday, pirinç, nohut, mercimek, börülce, bakla, şalgam, pırasa, soğan, havuç, köfte ve kuyrukyağı gibi çok çeşitli malzemelerden yapılan bir yemek.

çavuş üzümü *>üzüm*

çay (İng. tea, L. *Camellia sinensis*) Çin kökenli bir bitkinin yapraklarından hazırlanan içecek. Çin etkisiyle 8. yüzyılda çay içmeyi başlayan Uygurlar içine kaymak koyarlardı. Osmanlı döneminde çayın izine az rastlanır. 17. yüzyılda sarayda çayın çeşitli baharatlarla içildiği ve Kudüs'ün kahvehanelerinde çay bulunduğu biliniyor. Avrupa etkisiyle 18. yüzyıldan itibaren saray çevrelerinde çaya ilgi artmıştı. 1799'da Kaptan Paşa'nın misafirlerine şahane bir çay takımıyla İngiliz usulü çay ikram ettiğini bir İngiliz hekimin anılarından öğreniyoruz. 18. ve 19. yüzyıla ait kaynaklara göre çay şerbeti, yeşil çay çevirmesi ve çay akidesi yapılıyordu. 19. yüzyılın ikinci yarısında Rus etkisiyle semaver kullanılmaya başlandı. Fakat 20. yüzyılın ilk yıllarına kadar Anadolu'da çayı tanıyanların sayısı azdı. Osmanlı döneminde bilinen birçok çay türü arasında yeşil çay, siyah çay, top barutu, toz çay, kalıp çayı ve akkuyruk sayılabilir. *>akkuyruk, çay kahvesi*

Moskof çayı (İng. caravan tea) Rusya üzerinden ithal edilen çay.

çayır kebabı *>kebap*

çayır peyniri *>peynir*

çayır süteresi → *acı kıcı* 1

çay kahvesi Çay, tarçın, salep, eskende-i Nâkuvârî (bkz), kebâbe-i Çînî (bkz), amber ve nöbet şekeri ile yapılan bir ilaç.

çebiş 1. Bir yaşında erkek keçi. *=çepiç* 2. Konya'da keçi etinden yapılan ziyafet yemeği: Tandırda pişirilen tiftik keçisinin eti ve yanında etin pişerken damlayan yağıyla pişen bulgur pilavı.

çeç Hububat yığını.

çeç mührü → *döşüm*

çekirdek Dirhemin on altıda biri (0,2 g).

çekirdeksiz üzüm *>üzüm*

çekirge (İng. locust, L. *Cyrtacanthacris septemfasciata, Schistocerca gregaria*) Arabistan ve Güney İran'da çekirge yemek eski bir gelenektir. İncil'de Vaftizci Yahya'nın çölde çekirge ve bal yiyerek yaşadığı anlatılır. *Hayatü'l-Hayvan* adlı eserinde Kemaleddin ed-Damiri (1341-1408), Peygamber'in çekirge yediğini ve helal olduğunu açıkladığını söyler. Yine de bir Arapça atasözüne göre "Hurma çekirgeden iyidir." Tadı karides veya balığa benzetilen çekirge, yağda kızartılarak yenir, kurutularak ve tuzlanarak saklanırdı. Çekirgelerin ekinleri yiyerek sebep oldukları açlık dönemlerinde

çekirgeler, insanlar ve hayvanlar için önemli bir besin kaynağıydı.
19. yüzyılın başında Medine ve Tayf'ta çekirge dükkânları vardı.

çelebi biberi >*biber*

çeltik =*şeltuk* **1.** Kabuklu pirinç. **2.** Pirinç tarlası.

çemân Şarap kadehi.

çemâne Yarım kabaktan yapılmış şarap kadehi.

çember >*halka*

çemçe → *çamça*

çemen 1. (İng. Fenugreek, L. *Trigonella foenum-graecum*) Güzel kokulu bir ot. *Divânü Lugâti't-Türk*'te *samusa* adıyla geçer. =*boy otu* **2.** Çemen içeren baharat karışımı. Pastırma üzerine sürülen çemen, dövülmüş çemen, sarmısak, yenibahar, kimyon, karabiber ve kırmızı biberden oluşur.

Çemişkezek Tunceli'nin yemekleriyle meşhur ilçesi. Bu yemeklerden biri kalacoş idi. >*kalacoş*

çendeleme Peynir, süt ve kabakla yapılan bir yemek. 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmed için pişirilirdi.

çendelemek Küçük küçük doğramak.

çene oyunu Karnını iyice doyurmak.

çengâlî → *yağcumur*

çengâr → *yengeç*

çengel sakızı >*sakız 2*

çentmek Küçük parçalar halinde doğramak.

çepiç → *çebiş*

çerâsiyâ → *kiraz*

çerb Semiz, yağlı.

çerbiş → *çerviş*

çerçeve kâğıdı >kâğıt

çerebene Büyük bakır kap. 15. yüzyılda saray mutfağında kullanılırdı. Fiyatı diğer bakır kap kacakla karşılaştırıldığında kazandan biraz küçük olduğu anlaşılıyor. Anadolu'da ekmek pişirmeye yarayan toprak çanağa da çerebene denir.

çeres-dân Dilencilerin üzerlerinde taşıyıp yemek artıkları koydurdukları tas veya torba. >*keşkül*

çerez Yemekten önce iştah açıcı olarak, yemek arasında veya kahvaltıda yenen meyve, reçel, zeytin, peynir, sucuk, pastırma, havyar, turşu balığı gibi yiyecekler. >*leb-çerâ, meze, nokl*

çerez-çemen Dost toplantılarında atıştırılan kuruyemiş vb.

çerezlemek Yemekten önce özellikle fazla çerez yiyerek iştahı kaçırmak.

çerezlenmek → *çerezlemek*

Çerkes çorbası >*çorba*

Çerkes fasulyesi → *Çerkes salatası*

Çerkes pastırması >*pastırma*

Çerkes peyniri >*peynir*

Çerkes salatası Haşlanmış yeşil fasulye üzerine cevizli veya fındıklı tarator dökülerek yapılan salata. =*Çerkes fasulyesi*

Çerkes tavuğu Haşlanmış tavuk parçaları üzerine ceviz taratoru dökülerek yapılan yemek. 19. yüzyılda hem sıcak hem de soğuk yenirdi. Tavuk yerine akciğer ve karaciğerle de yapılırdı. Ceviz ağaçlarının çok bol olduğu kuzey Kafkasya bölgesinde 1830'lu yıllarda yaşayan James Stanislaus Bell Çerkezlerin cevizden yaptıkları taratoru çeşitli yemeklere koyduklarını anlatıyor.
hamurlu Çerkes tavuğu Çerkes pastası veya aside usulü bulamacın ortasına ceviz taratorlu tavuk dökülerek hazırlanan yemek.

Çerkez → *Çerkes*

çerot → *sırtar balığı*
çertik → *çitmik*
çerviş Eritilmiş ilik ve iç yağ. Bazen düşük oranda sadeyağ içerirdi. Bugünkü margarinin yerini tutan ucuz yemeklik yağdı. Ahmed Vefik Paşa (1889) çerviş yağının "muzır ve mekruh" olduğunu söyler. 16. yüzyılda "revgan-ı Kefe" (Kefe yağı) adıyla Kırım'ın Kefe limanı üzerinden ithal edilirdi. 19. yüzyılda Rusya'dan ithal edilen ve Sibirya'da çok üretildiğinden "Sibir yağı" adıyla satılan yağ bir tür çervişti. Ayşe Fahriye'nin (1882) evde yapmak üzere tarif ettiği Sibir tipi sadeyağ, üçte iki nispetinde eritilmiş tereyağı ve üçte bir nispetinde çerviş yağı veya kuyruk yağından oluşur. *=çerbiş, çevriş >don yağı, nahırcı, nahr, revgan-ı Kefe, sadeyağ 2, Sibir sadeyağı [sadeyağ]*
çeşidiye Şirvânî'nin 15. yüzyıldaki tarifine göre et, köfte, nar, badem, kayısı, elma, gülsuyu, nişasta ve miskle yapılan yemek.
çeşm-i horos (horoz gözü) Kırmızı şarap.
çeşn 1. Bayram. **2**. Ziyafet. **3**. Düğün.
çeşni 1. Lezzet. **2**. → *tatık*. **3**. İstanbul'a getirilen koyun sürülerinin ortalama et ağırlığını hesaplamak üzere beş koyunun gelişigüzel seçilip kesilmesi ve sakatatı çıkarıldıktan sonra tartılması.
çeşnigir Sarayda ve zengin evlerinde sofraya getirilen her yemeği tatmakla görevli kişi. Tadın güzel olup olmadığını anlamaktan çok, zehirlenmeye karşı alınan bir tedbirdi. Fatih Sultan Mehmed zamanında bu hizmetlilere "zevvâk" denirdi. Sofranın düzenlemesi de onlara ait olduğundan "sofracı" diye de adlandırılırlardı. 18. yüzyıl sonunda bu görev önemini kaybetti. Çeşnigîrler sadece Divan-ı Hümâyûn'un toplandığı günlerde Kubbealtı'nda görevlendirildiler. *=çâşnigîr, çâşniyâr, çeşnici, çeşniyâr, sofracı, taday 1, tadıcı, zevvâk >çeşnigir başı, çeşnigir usta, tuşmal*
çeşnigir başı Sarayın en güvenilir görevlilerinden seçilen, padişahın sofra işlerini düzenleyen ve yemeğini tadan görevli. Salomon Schweigger'a göre (1578-1581) bu görevli, padişaha yemeklerini sunar ve tabaklara koyardı. 18. yüzyıl sonundan itibaren artık çeşnigir başına tattırmak yerine padişahın yemeklerinden birer tabak silahdar ağa ve darüssaade ağasına yollanırdı. *=çâşnigîr başı*
çeşnigir usta Haremde görev yapan kadın çeşnigirler. II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoğlu'na (1887-1960) göre, "Sofrayı kilerciler hazırlarlar, salata ve meyve gibi şeyleri çeşniyâr ustalar yerli yerine koyarlardı. Yemeğin başından sonuna kadar çeşniyâr ustalar divan dururlardı." *=çâşnigîr usta, çeşniyâr usta*
çeşnilenmek Olması gereken lezzeti ve kıvamı bulmak.
çeşnili *=çeşnilikli* **1**. Lezzetli. **2**. Görünümü albenili yemek. Hoşafa renk verici madde katılınca, "çeşnili" olarak tarif edilirdi.
çeşnilikli → *çeşnili*
çeşniyâr → *çâşnigîr*
çeşniyâr usta → *çâşnigîr usta*
çetele Bakkalların evlere yolladıkları ekmek gibi şeylerin hesabını tutmak için kullandıkları ağaç çubuk.

Uzunlamasına iki yarılan çubuğun yarısı bakkalda yarısı müşteride kalırdı. Ekmek alındığı zaman bu çubuklar yan yana getirilerek ikisine birden çentik atılırdı. Çok eski bir gelenek olup *Divânü Lugâti't-Türk*'de bahsi geçiyor. =*çetula*

çetr-i mâh → *mantar*

çetula → *çetele*

çevgânî mücver >*mücver*

çevirme 1. Şişe geçirilen tavuk veya kuzuyu ateşte çevirerek pişirme. Bazen doldurularak pişirilirdi. Eski bir yemek olup Selçuklu devri ziyafetlerinde ve Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde adı geçer. En mükemmel çevirme, uzun süre beyaz kül üzerinde pişirileniydi. 1855'te Selim Paşa'nın verdiği ziyafette bu şekilde pişirilen kuzu çevirmesini tadan ünlü Fransız aşçı Alexis Soyer en büyük gurmeye layık olduğunu belirtmişti. =*çevirme kebabı* >*büryan, gerdân 2, orman kebabı* 2. Pişerken sürekli bir yöne doğru çevrilerek macun kıvamına getirilen bir şekerleme. Bu çevirme işlemi kristalleşmeyi önlerdi. Osmanlı döneminde şeker veya balla tatlandırılan bir ilaç olan luhûktan geliştiğinden Osmanlı döneminin sonuna kadar "lohûk", "luhûk" veya "la'ûk" adlarıyla da biliniyordu. Süzülmüş meyve suyu ile yapıldığından "süzme" olarak da adlandırılmıştır. 17. yüzyılda elma süzmesi, 19. yüzyılda da gül süzmesine rastlanır. Şekerleme olarak kaşıkla yendiği gibi sulandırarak şerbet yapıldığından bir diğer adı da "lohûk şerbeti"ydi. Çok çeşitli meyve suyu ve baharattandan yapılan türleri vardı. Günümüzde bazı şekerciler hâlâ yaparlar. "Kaşık tatlısı" adıyla bilinen Yunanistan'da ise fıstıklısı, vişnelisi, sakızlısı gibi birçok çeşit hâlâ üretiliyor ve Türkiye'ye de ihraç ediliyor. =*la'ûk, lohûk, lohûk şekeri, lohûk şerbeti, luhûk 2, süzme 2* 3. >*tavuk çevirmesi 2 [tavuk]*

çevirme kebabı → *çevirme 1*

çevren Gömlek yağına sarılmış kıyılmış ciğer. Ciğer dolması veya ciğer sarması da denir.

çevrenân Türlü sakatat yemekleri pişirip bozahane müşterilerine satan esnaf. Evliya Çelebi, Arnavut olan bu aşçılar için "ciğer ve kara dalak ve böbrek ve pençeveş ve yürek ve şirden ve ciğer köftesi kebabı pişirir, kirli ve paslı na-pak kavimdir" der.

çevriş → *çerviş*

çeyrekçi Özel haklara sahip bir kasap grubu. Bunlar 18. yüzyılın başlarında Eğrikapısı dışındaki bir salhanede et kestirip Eyüp ve İstanbul'daki dükkânlarında satabiliyorlardı. Aynı yüzyılın ikinci yarısında bazı çeyrekçi kasaplar Yeni Cami avlusunda satış yaparlardı. Ahmed Vefik Paşa'ya göre ise çeyrekçi gezici kasaptı. =*çaryekçi*

çıbır → *fıçı*

çığa → *çiga*

çıka → *çiga*

çıkı → *çıkın*

çıkın Peşkire sarılarak bir yere götürülen yemek. =*çıkı*

çılan Bahçelerde yetişen iri ve kırmızı hünnap. =*çîlân* >*hünnap*

çılbır Kaynar su içinde pişirilen yumurta ile yapılan yemek. En eski tariflere göre sadeyağda kavrulan soğan

üzerine kırılan yumurtalara tarçın serpilerek yeniyordu. Fatih Sultan Mehmed için soğanlı çılbır yapıldığı biliniyor. 1844 tarihli, hem soğanlı hem de sarmısaklı, yoğurtlu çılbır tarifi vardır. Bu tarihten itibaren yemek kitapları ve sözlükler çılbırın sadece yoğurtlusundan bahsederler. Yoğurtlu çılbır II. Abdülhamid'in en sevdiği yemeklerden biriydi. =*cılbur, ciluber, çılbur, çırbır, çilpik* >*şîr-lop*

çılbur → *çılbır*

çıngırak şekeri İçinde minicik çıngırak bulunan kırmızı şeker. Çocuklar için bayram yerlerinde satılırdı.

çırakman 1. Ucunda "çıramoz" denilen ızgara bulunan sırık. Gece ışığa gelen sardalye gibi balık tutanlar bu ızgaraya meşale yerleştirerek sırığı tekneden uzatırlardı. >*çıramoz* 2. Balıkçıların deniz kenarında kurdukları merdiven. 3. Elenmiş susam yığınının ortasına gömülü direk.

çıramoz Çırakmanın demir ızgarası. >*çırakman 1*

çırçır 1. → *merdane* 2. → *çuçur balığı*

çırçır böreği >*börek*

çırçır gözlemesi >*gözleme*

çıtlık Sakız ağacının kırmızı meyvesi. Çiğ olarak yenir.

çiçek 1. Osmanlı döneminde bahçelerde çok çeşitli çiçekler yetiştirilir, bunlardan şerbet, reçel, çevirme, macun ve salatalar yapılırdı. Şerbet, reçel veya çevirme için kullanılan çiçekler arasında fulya, menekşe, yasemin, ebegümeci çiçeği, sığırdili çiçeği, limon, portakal gibi turunçgillerin çiçekleri sayılabilir. Papatya, erguvan, menekşe ve ayva çiçekleri salatalara konurdu. =*şükûfe* 2. Kırmız böceği. >*kırmız*

çiçek biberi >*biber*

çiçek fasulye >*fasulye*

çiçek inciri >*incir*

çiçek lahanası 1. → *karnabahar* 2. (İng. broccoli) Karnabaharın bir cinsi ve onun gibi lahananın bir kültür çeşididir. Bugün "brokoli" adıyla biliniyor. Çiçekleri gelişmeyerek tomurcuk halinde kalmıştır. Brokolinin karnabahardan tek farkı, bu tomurcukların yeşil ve ayrık olmasıdır. İtalya'da lahana kültüründen geliştirileren brokoli 18. yüzyılda Avrupa ve Amerika'ya yayılmıştır. Türkiye'ye 19. yüzyılın ikinci yarısında getirildiği tahmin ediliyor.

çiçekli lahana → *karnabahar*

çiçek mayası >*maya*

çiçek reçeli Turunçgillerin çiçeklerinden yapılan reçel.

çiçek suyu Başta limon ve turunç olmak üzere güzel kokulu çiçeklerin suyunun imbikten çekilerek elde edildiği güzel kokulu sıvı. Ayşe Fahriye (1882) özellikle bir tür salep olan pirinç çiçeklerinden (*Orchis sancta*) yapıldığını belirtir. Osmanlı mutfağında yaygın olarak kullanılan çiçek suyu şerbetler, hoşaflar, reçeller, sütlü tatlılar ve helvalara katılırdı. Gülsuyu gibi gülâbdan ile serpilirdi.

çiçek yağı 1. En iyi cins tereyağı. Padişah yemeklerinde kullanılırdı. 2. Başta portakal ve turunç çiçeği olmak üzere her türlü çiçeğin imbikten geçirilen suyundan elde edilen kokulu yağ.

çiga (İng. sterlet, L. *Acipenser ruthenus*) Yumurtlamak için nehirlere giren küçük bir mersin balığı. Evliya Çelebi

Tuna ve Çekmece göllerinde bulunanlardan bahseder. Mersin balıkları arasında en lezzetli sayılan eti sadece taze olarak yenirdi. Çiganın altın rengi havyarı da makbuldu; Rusya'da saray çevreleri ve ileri gelenleri tarafından tercih edilen havyar çeşidiydi. Aşırı avlanmaktan sayıları bugün çok azalmıştır. *=ciga, çığa, çıka, çuka >bey balığı, mersin balığı*

çiğde → *hünnap*

çiğdem (İng. crocus, L. *Crocus*) Anadolu'da yumruları çiğ olarak yenen, külde pişirilen veya sulu yemeği yapılan bir çiçek. Turhan Baytop çiğdem aşı, çiğdem pilavı ve çiğdem sütlüyü tanınmış çiğdem yemekleri olarak sayıyor.

çiğ kaymak Çiğ sütün yüzeyinde toplanan yağlı kısım. Türk mutfağında önemsiz olmasına karşın, Avrupa mutfağında olmazsa olmaz bir üründür. Anadolu mutfağında süt yüzünü unla pişirerek yapılan bir yemeğe "çiğ kaymağı" adı verilir. Bugün "krema" adıyla satılan süt ürünü çiğ kaymaktır. Fabrika ürünü tereyağlar, Avrupa'da olduğu gibi çiğ kaymaktan üretilir. *=süt başı, süt hulâsası, süt imanı, süt yüzü 1*

çiğlek → *çilek*

çiğnem Çiğnenecek miktarda sakız vb.

çiğneme Bebeğini yemeğe alıştırmak için annenin ağzında çiğneyip hazırladığı lokma.

çiğnemik → *çiğneme*

çikolata (İng. chocolate) Birçok eski şekerlemenin tarihe karışmasına neden olan çikolata 19. yüzyıl başından itibaren Avrupa etkisiyle yaygınlaşmıştı. O dönemde çikolatalı çevirme ve kâğıt kalıplara dökülen çikolatalı sert şerbet yapılıyordu. *=çukulâta >kakao*

çilân → *çılan*

çilâv 1. Su ile haşlanarak hazırlanan pirinç pilavı. *>pilav* 2. (İng. basmati) Uzun taneli pirinç.

çilâv pilav → *çilav 1*

çilek (İng. strawberry, L. *Fragaria* türleri) Yabani çileğin (bkz. *dağ çileği*) kültürü ortaçağda Avrupa'da üretildi. 17. yüzyılda Amerika'ya özgü iki çilek türü (*Fragaria virginiana* ve *Fragaria chiloensis*) Avrupa'ya getirildikten sonra bu iki türün doğal hibridi olan iri kültür çileğinin atası ortaya çıkmıştı. Fransız Berger'in 1867'de geliştirdiği "Docteur Morer" adlı kültür çileği çeşidi İbrahim Paşa tarafından Fransa'dan Türkiye'ye getirtilerek Beykoz'daki bahçesinde sera içinde yetiştirilmişti. Kısa zamanda bu çileğin kültürü Yeniköy ve Ortaköy'e yayıldı. 1880'lerde Üsküdar'da yaşayan karanfil yetiştiricisi Behçet Bey tarafından açıkta yetiştirildi. Onun bahçesinde iyi mahsul verince tarla tarımı Arnavutköy'e yayıldı. Bugün "Osmanlı çileği" olarak adlandırılan bu pembe renkli ve güzel kokulu çilek erken Cumhuriyet döneminde "Arnavutköy çileği" olarak biliniyordu. Mahmud Nedim'in (1900) "kokusu asla yoktur" diye eleştirdiği Avrupa çileği bundan farklı bir çeşit olabilir veya dağ çileğine göre kokusunun olmadığını düşünüyor olabilir. Şemseddin Sâmi (1901) dağ çileğinin lezzet ve rayihasının kültür çileğinden üstün

olduğunu söyler. Osmanlı çileği daha sonra Karadeniz Ereğlisi'ne götürüldü, fakat Kenber'e göre (1938) orada eski vasıflarını kaybetmişti. *=çiğlek, tûtü's-sa'leb*

dağ çileği (İng. wild strawberry, L. *Fragaria vesca*) Yabani çilek. Kuzey Anadolu'nun ormanlık bölgelerinde yetişir. Bezelye büyüklüğündeki meyvelerinden reçel yapılır.

çilgûze → *çam fıstığı*

çilingir sofrası 1. → *bükme sofra [sofra]* 2. Adi tahtadan yuvarlak ufak sofra. Meyhanelerde kullanıldığı için mezeli içki sofrası anlamını da kazandı. 3. Az yemek bulunan sofra.

çilkuşu 1. (İng. grey partridge, L. *Perdix perdix*) Eti için avlanan yabani bir kuş. 2. → *turaç* 3. (İng. hazel grouse, hazel hen, L. *Tetrastes bonasia*) Kebabı yapılan yabani bir kuş. *=dağ tavuğu 1*

çilpik → *çılbır*

çimçim → *karides 2*

çimdik pidesi *>pide*

çimke → *incik*

çımkırık Bahçıvanların kullandıkları ağzı delikli sulama kabı.

çinakop Lüferin küçüğü. 16-20 adedi 1 kilo gelenlere denilirdi. *>lüfer*

Çin anasonu → *bâdyân 1*

Çin ayvası (İng. Japanese quince L. *Chaenomeles speciosa*) Vatanı Çin olan bir meyve. Pişmiş hali elma veya armuda benzer.

Çin baklası (İng. tonka bean, L. *Dipteryx odorata*) Güney Amerika kökenli bir ağacın fasulyeye benzer meyvesi. Vanilyayı andıran kokusundan dolayı eskiden tatlandırıcı olarak içki ve şekerleme yapımında kullanılıyordu, bugün kullanımı daha çok parfümle kısıtlıdır. Şemseddin Sâmî (1900) enfiyeye konduğunu söyler. *=Hindistan böğrülcesi, Hint baklası 1, Hint fasulyesi*

çingene → *çağanos*

çingene ahtapotu Bu terim *Lehce-i Osmani*'de bir çeşit tümör için kullanılır.

çingene palamudu *>palamut*

çingene pavuryası *>pavurya*

çingil → *çitmik*

çini 1. Çin işi porselenden yapılmış. *>fağfûr 1, mertabanî* 2. Porselen veya porselen benzeri seramikten yapılmış.

Çin portakalı → *mandalina*

Çin tarçını *>tarçın.*

Çin turuncu (İng. myrtle-leaf orange L. *Citrus myrtifolia*) Yaprakları mersin yapraklarına benzeyen bir turunçgil türü. Birkaç yüz yıl önce Çin'den Akdeniz bölgesine getirildiği tahmin ediliyor. İtalya'da küçük, acı meyvelerinden şekerleme yapılıyor.

çipura (İng. gilthead bream, L. *Sparus aurata*) Ege ve Akdeniz'de yaşayan, eti lezzetli bir balık. Yunan mitolojisinde Tanrıça Afrodit'in kutsal balığı. *=çupra*

çiriş otu (İng. foxtail lily, L. *Eremurus spectabilis*) Ak zambak. Dağ pırasası veya yabani pırasa da denir Çiriş yapımında kullanılırdı. Evliya Çelebi Erzurum'da börek içi olarak kullanıldığını, ayrıca Van'da yendiğini kaydeder. 18. yüzyılda yoğurt ile pişiriliyordu.

çirk 1. Pislik. 2. Posa.

çiroz 1. Yumurtladıktan sonra incelmiş uskumru. Büyük boy çiroza "mayıs kanadı" denirdi. Eti yağsız ve kuru

olup taze yenmez, kurutulurdu.
2. Güneşte asılarak kurutulmuş uskumru. Osmanlı döneminde o kadar çok çiroz yapılırdı ki asıldığı yerler maviye boyanmış tarlalar görünümü alırdı. Çiroz salatası kır gezileri ve içki sofralarının sevilen bir mezesiydi.
kırma çiroz Seçme büyük boy çiroz. >*mayıs kanadı*

çirtik → *çitmik*

çis Bazı bitkilerin yaprak ve dalları üzerinde oluşan yapışkan, şekerli madde. Hortumlu böcekler takımına (*Rhynchota*) ait çok sayıda yarım, kanatlı ve eşkanatlı böcekler tarafından üretilir. >*kudret helvası*

çitari (İng. salema, L. *Sarpa salpa/Boops salpa*) Atlas Okyanusu ve Akdeniz'de yaşayan bir balık. Marmara Denizi'nde az miktarda bulunurdu. Uzunlamasına parlak sarı çizgilerinden dolayı Şam'da dokunan çitari kumaşına benzetilerek "çitari" ismi verilmişti. Eti lezzetsiz, kılçıklı ve yumuşak olduğundan aranan bir balık değildir. =*sarpa* >*gûbe*

çitlaguç → *çitlembik 1*

çitlembik =*çitlenbik* 1. (L. *Pistacia terebinthus* alt tür *palaestina*) "Menengiç" veya "yeşil tane" de denen küçük koyu yeşil bir meyve. Kurutulup çerez olarak yenir ve öğütülerek elde edilen koyu pekmezi mengengiç kahvesi yapmakta kullanılır. 18. yüzyılda Sivas ve İstanbul'daki fakirler çitlembikleri ceviz ile döverek bir tür helva yaparlardı. =*benek, cedene, dâne-i sebz, menengiç, menkûş, merlangeç, merlengeç, ven, yeşil dâne 2, yeşil tane* >*menengiç kahvesi, sakızlık ağacı* 2. (İng. terebinth, turpentine tree, L. *Pistacia terebinthus;* L. *P. atlantica*) Yaban menengici. Genç sürgünleri pişirilir. Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu), yemeğinin lezzetli olduğunu söylüyor. İzmir yöresinde yumurtayla pişirilir. =*çatlagüç, dağ menevişi, kelebek ağacı, meneviş, menengiç, menkûş* >*bıttım* 3. (İng. nettle tree, L. *Celtis glabrata*; Oriental hackberry, tournefort nettle tree C. *tournefortii*) Bu türlerin küçük sarımsı turuncu meyveleri kavrularak yenir.
4. (İng. southern nettle tree, L. *C. australis*) Siyahımtrak meyveleri yenilir.

çitlenbik → *çitlembik 1*

çitlengüç → *çitlembik 1*

çitmik Üzüm salkımı oluşturan küçük salkımlardan her biri. 1890 tarihli Redhouse sözlüğüne göre, bağbozumundan sonra bağda kalan küçük salkımlara da çitmik denir. =*cingil 2, çertik, çingil, çirtik* >*başak 2, neferiye*

çivisiz kalkan (İng. brill, L. *Scopthalmus rhombus/Rhombus laevis*) Kalkana benzer lezzetli bir deniz balığı. "Dikensiz kalkan" veya "pisi" de denir. =*dikensiz kalkan* >*küçük kalkan, pisi 2*

çivit (İng. woad, L. *Isatis tinctoria*) Mesir macununa konan bir bitki.

çoban kavurması >*kavurma*

çoban kebabı → *orman kebabı*

çoban mayası → *süt otu 2*

çoban süzeği (İng. cleavers, goosegrass, L. *Galium aparine*) Çobanların süt süzmede kullandıkları yabani bitki. Çengelli tüyleri olan yaprakların sapları bitiştirilince doğal bir süzgeç

meydana gelir. Eskiçağdan beri Anadolu'da bu amaçla kullanılmıştı. 20. yüzyıl başına kadar İsveç'te aynı maksatla kullanıldığı biliniyor.

çoban tuzluğu → *amberbaris*

çoban üzümü (İng. bilberry, blueberry L. *Vaccinium myrtillus*) Çiğ olarak yenen ve reçeli yapılan yabani meyve. =*dağ mersini*

çocur → *çuçur*

çoçtura → *çotura*

çoğan → *çöğen*

çoğramak Hızlı ve yüksek ses çıkararak kaynamak.

çoğur → *pancar*

çoka → *çiga*

çokal → *çukal*

çomak Ucu topuzlu sopa. Aslında bir silah olmasına rağmen mutfak aleti olarak da kullanılırdı. Kaygusuz Abdal (ö. 1444) keşkek dövmede kullanıldığını söyler. >*mablak*

çomça → *çömçe*

çomur → *şalgam*

çopra → *çorba*

çopra balığı (İng. loach, L. *Orthrias/Nemacheilus/Barbatula/Cobitis* türleri) Nehir ve göllerde yaşayan bir tatlısu balığı. Eti çok kılçıklı olduğundan balık kılçığı veya sık çalılık anlamlarını taşıyan "çopra" diye adlandırılmıştı. Günümüzde "taşyiyen", "taşısıran" ve "çöpçü balığı" adlarıyla bilinir.

çopur → *karaca 1*

çopurina İzmarit'e benzer küçük bir deniz balığı.

çorba (İng. soup) Osmanlı döneminde bütün temel ihtiyaçları devlet tarafından karşılanan ordu için beslenmenin direği olan çorba simgesel bir nitelik kazanmıştı. Savaş sırasında, çorbanın kaynadığı kazanın düşman eline geçmesi bir yeniçeri ortası için en büyük şerefsizlik sayılıyordu. Yeniçerilerin padişahın çorbasını kabul etmeyip kazan devirmeleri de başkaldırma işaretiydi. Halkın ve sarayın beslenmesinde çorbanın önemi büyüktü. Halkın pişirdiği tahıl, bakliyat, bazen de et içeren çorbaların bir tası bir öğünlük yemek yerine geçerdi. Zengin sofralarında yaz kış bulunan çorbalar çok çeşitliydi. 15. ve 16. yüzyıllarda sarayda yapılan kırktan fazla çorba çeşidinin kaydı bulunuyor; aralarında badem, bozca, erik, erişte, havuç, işkembe, kabak, kadın tuzluğu, kelle, kendene, koruk, köfteli pirinç, limon, maydanoz, nane, nohut, oğmaç, oğul otu, peynirli lahana, paça, sumak, şekerli nardenk, tarhana, tavuk ve taze bakla çorbaları sayılabilir. En çok sevilen tavuk çorbasının pirinçli, bademli, yumurtalı, limonlu, nar ekşili, turunç ekşili, erişteli ve kestaneli çeşitleri yapılıyordu. Daha sonraki yüzyıllara ait kaynaklarda bunlardan başka balık, ciğer, tutmaç gibi çorba çeşitlerine rastlanır. 18. yüzyıla ait yemek kitaplarında soğuk içilen balık çorbası tarifleri de vardır. 19. yüzyılda İstanbul'da kalan Julia Pardoe soğuk francala çorbasından bahseder. Anadolu mutfağında hâlâ soğuk çorbalar yapılır, örneğin Diyarbakır'ın lebeniye çorbası, Sivas'ın katıklı çorbası ve Çukurova'nın katma çorbası. =*çopra, şorba, şorva* >*aş-ı dakîk, aş-ı halîl, çorba arpası, çorbacı,*

çorbalık ekmek, gendüm-vâ, ıtriye, kuşâb 1, lahışbâ, oğmaç, tarhana 2, toga, tutmaç

ak çorba Ayran çorbası. Un veya dövme ile yoğurtla yapılırdı. 16. yüzyılda sarayda pişirilirdi.

baba çorba Koyun kellesi çorbası.

badem çorbası 16. yüzyılda sarayda yapılan bir çorba. Yaz aylarında ekşilisi tercih edilirdi.

bozca çorba Yoğurt, nohut ve yarma ile yapılan çorba. 16. yüzyılda sarayda pişirilirdi. =*bozca aş* >*toyga çorbası*

börek çorbası Tutmaç veya kulak çorbasına benzer şekilde içine küçük hamur parçaları konan çorba.

Çerkes çorbası Tavuk, mısır, kırmızı ve yeşil biberle pişirilen çorba.

düğün çorbası İçine haşlanmış et katılan unlu, terbiyeli çorba =*ekşili çorba*

ekşili çorba Unlu, terbiyeli et çorbası. Düğünlerde ekşili çorba yapmak gelenek haline geldiği için 18. yüzyıldan itibaren "düğün çorbası" adıyla da bilinir. Fatih Sultan Mehmed için koruklu ekşili çorba yapılırdı. >*düğün çorbası*

erişte çorbası 15. yüzyıldan itibaren adı geçen bu çorba genellikle tavuklu yapılırdı. =*kesme hamur çorbası*

kesme hamur çorbası Erişte çorbası.

kulak çorbası İçine küçük mantılar konan un çorbası.

lohusa çorbası Köfteli un çorbası.

mahmûr çorbası İçkiyi fazla kaçıranların ayılmak için içtikleri ekşi çorba.

mangır çorbası İçine mangır denilen bakır para şeklinde hamurlar konan çorba. =*mengûr çorbası*

mengûr çorbası → *mangır çorbası*

mestâne çorbası 17. yüzyıl ortasında sarayda yapılan bir çorba.

nohut çorbası → *nohud-âb*

süt çorbası Çorba kıvamında nişastalı veya unlu muhallebi. Tarçın serpilerek soğuk yenir, üzerine "lokum" denen kızartılmış küçük kurabiyeler konurdu (bkz. *hacı lokumu* [*lokum*] ve *yumurtalı lokum* [*lokum*]).

şehriye çorbası 1840'larda koyun eti, tel şehriye, yumurta ve sirke ile hazırlandığı bilinen bu çorba, 1880'lerde yazılan bir tarife göre, et veya tavuk suyu, herhangi bir şehriye çeşidi, limon suyu ve yumurta ile hazırlanıyordu.

şekerli nardenk çorbası >*nardenk*

Tatar çorbası Dörtgen kesilmiş hamurla yapılan yoğurtlu çorba.

tutmaç çorbası → *tutmaç*

un çorbası >*un*

yavan çorba Sade suya pirinç çorbası.

çorba arpası Dövme arpa.

çorbacı 1. Çorba yapıp satan aşçı. 2. Köy veya kasabalarda misafirleri ağırlamakla görevli kişi. 3. Yeniçeri ortalarının üst subaylarına verilen ad.

çorbalık ekmek (İng. crouton) Zar şeklinde kesilmiş ve yağda kavrulmuş ekmek parçaları. Başta tarhana olmak üzere çorbalara çeşni diye katılırdı. Bir tür lokma olan hacı lokumu da çorbalara konurdu. =*bebez* >*hacı lokumu*

çortan 1. → *yılan balığı* 2. Su borusu olarak kullanılan ortası oyulmuş çam gövdesi. Değirmenlere böyle borulardan su akıtılırdı. =*çortun*

çortu Değirmen taşına tane veren titrek huni.

çortun → *çortan 2*

çotira 1. → *çotra 1* 2. → *çotura*

çotra 1. (İng. grey trigger fish, L. *Balistes capriscus*) Akdeniz'de yaşayan, Marmara Denizi'nde görülmeyen bir balık. Osmanlı döneminde nadir olarak İstanbul Balıkhanesi'ne getirilirdi. =*çotira 1* 2. → *çotura*

çotura Basık formlu ağaç şişe veya bardak. Şarap için kullanılırdı. =*çoçtura, çotira 2, çotra 2*

çöçürke Siyah renkli bir tür lapina balığı. >*lapina*

çögâri → *dan 1*

çöğen (L. *Gypsophila*) Anadolu'da çeşitli türleri yetişen bir bitki. Bugün olduğu gibi kökü helvacılıkta kullanılırdı. Tahin helvası, kozhelva ve köpük helvası gibi helvalara konduğu gibi pekmezi kestirmek için de kullanılırdı. Kurutulmuş kökleri suda kaynatılarak hazırlanan sıvı, köpürtülen yumurta beyazlarının yerini tuttuğundan çarşı helvalarını ucuza imal edebilmek amacıyla yumurta beyazları yerine çöğen köpüğü kullanılagelmiştir. Fazlasını tüketmenin baş ağrısına neden olduğu bilinirdi. Evliya Çelebi çarşı helvalarının bu sakıncasından bahseder. =*çoğan, çöven, çugan, geven, helvacı çöğeni, şekerci çöğeni, uşnân* >*Şam çöveni*

çöğender → *pancar*

çöğendir → *pancar*

çökek Tortu.

çökel → *çukal*

çökelek 1. Çökelti, tortu. 2. Yoğurt yayılarak tereyağı çıkarıldıktan sonra kalan sıvıyı kaynatılarak elde edilen yağsız peynir. Bekletilerek kesilen sütten de yapılır. Torbalarda süzüldükten sonra kış için tuzlanarak sırlı küplere veya deriye basılır. Kurutulmuş çökeleğe bazı yörelerde "kurut" denir. Çökeleğe süt, tuz, sarmısak, küçük kesilmiş hıyar ve buz ilave edilerek bir tür cacık yapılır. =*ekşimik, kesmik 1* >*kurut*

çökerek → *çökelek*

çökündür → *pancar*

çölmek → *çömlek*

çömçak 1. → *çamçak 1* 2. 1640'a ait bir narh defterinden, ahşap üç boy bozacı çömçağının ölçek olarak kullanıldığını öğreniyoruz. >*çamçak 2*

çömçe 1. Ağaç veya metalden yapılmış kepçe. *Divânü Lugâti't-Türk*'te geçiyor. Yemek kotarmak ve karıştırmak için kullanılırdı. =*çamçak 1, çomça* 2. Ağaçtan yapılmış kap. Kapaklısı da olurdu. Hamamda kullanılmak üzere yapılanlar vardı. >*çamçak 2*

çömlek İçinde yemek pişirilen ve kışlık kıyma gibi yiyecekler saklanan toprak kap. >*çukal, güveç*

midye çömleği Toprak tava. 17. ve 18. yüzyıllarda kullanılan bu ada bakılırsa midye pişirmek için kullanılmış olmalıdır. Ancak 18. yüzyılda İstanbul'da midye çömleğinde kadayıf, ekmek ve yufka pişirilirdi. >*plâki*

çömlek aşı Ağzı kâğıt, bez, deri veya hamurla sıkıca kapatılmış çömlek içinde pişirilen et yemeği. İçine çeşitli taze sebzeler, kuru soğan, nohut, koruk, çeşitli baharat, susam, sumak gibi malzemeler konurdu. Fırında, odun kömürü ateşinde, tandırda veya kuyu kebabı gibi pişirilirdi. Çömlek yerine ağzı hamurlanmış güveç de kullanılırdı.

Sarayda Erdel elçisi için 1649'da verilen ziyafette ikram edilen yemeklerden biriydi. =*avcı kebabı, çömlek kebabı 1, testi kebabı* >*kapama 1*

çömlek çatlatan Toprak kap içinde fırında pişirilen türlü. >*çömlek aşı*

çömlek dibi Çömlekte pişen yemeğin dibine yapışmış yanık kısmı. =*çömlek yanığı* >*kazandibi 1*

çömlek kebabı >*kebap*

çömlek yanığı → *çömlek dibi*

çöpçini (İng. Chinaroot, L. *Smilax china*) Tıpta kullanılan bir bitki. Mesir macununa konurdu.

çöplenmek Kuş gibi kırıntılarla yetinmek; az yemek yemek.

çöplü → *çitmik*

çöp salebi → *basur otu*

çördük (L. *Echinophora tenuifolia* alt tür *sibthorpiana*) Güzel kokulu bir ot. Yaprakları ve çiçekli dalları turşulara koku ve lezzet vermek için kullanılır. Ahmed Cavid çördük yemeğinin Ermenilerce sevildiğini ve İstanbul'un harap mahallelerinde bol yetiştiğini söylüyor. Mütercim Âsım'a göre, özellikle Eyüp'te çok yetişirdi. =*yabani dere otu* >*yabani kereviz 3*

çörek Mayalı, yağlı hamurdan yapılan küçük yuvarlak ekmek. Tuzlu veya tatlı olabilir. Çok eski bir Türk hamur işi olup *Divanü Lugâti't-Türk*'te adı geçiyor. Osmanlı sarayında bir çörekhanenin bulunması, ne kadar çok yendiğini gösteriyor. Özellikle bayramlar için çörek yapılırdı. 1573'te bayram dolayısıyla çörek yağması yapılmıştı. 15. yüzyılda bademli safranlı çörek yapılırdı. Kandil çöreği, kıkırdak çöreği gibi çeşitleri vardı. >*çörekhane, çörek yağması [yağma], nân-ı çörek*

anasonlu çörek Dikdörtgen veya halka şeklinde, büyük delikli ince bir çörek türü. 18. yüzyılda sokakta satılırdı. Satıcının başında taşınan tablanın etrafındaki dik çubuklara çörekler asılırdı.

Arap çöreği → *Şam kehki [kehk]*

Çakmakçılar çöreği 19. yüzyılda meşhur olan çörek. Çakmakçılar Yokuşu'nda bulunan bir fırın yapardı. Karanfille tatlandırılmış mayalı hamurdan hazırlanır, üzerinde dörder badem bulunur, piştikten sonra bahar ekilirdi. Halka şeklindeydi.

kandil çöreği Kandillerde yoksullara dağıtılan çörek.

kıkırdak çöreği → *kıkırdak poğaça [poğaça]*

kimyonlu çörek Üzerine bildiğimiz kimyon değil, "kimyon-ı mulûkî" denilen Mısır anasonu tohumları serpilmiş çörek.

Ramazan çöreği Üzerine yumurta sürülen safranlı çörek. Sarayda yapılanlara sakız konurdu.

saray sarması çöreği 19. yüzyıl sonunda İstanbul'da ünlü olan bir çörek.

çörekhane Sarayda çörek pişirilen özel mutfak.

çörek kadayıf Burma kadayıf gibi fakat tüm tepsiyi doldurmadan, ayrı ayrı küçük yuvarlaklar halinde yapılan tel kadayıf.

çöreklemek Hamur işlerine sarmal şekil vermek veya tepsiye kenardan başlayarak sarmal döşemek.

çörek otu (İng. black cumin, Roman coriander, L. *Nigella sativa*) Çörek otu

bitkisinin tohumları. Ekmek, hamur işleri, tereyağı, yoğurt ve tulum peynirine çörek otu serpmek eski bir gelenektir. Fatih'in ekmeğine her zaman çörek otu serpilirdi. Çörek otu ayrıca nazarlık olarak çocuklara takılır ve evlere serpilirdi. Turhan Baytop'a göre, nohut ile birlikte çörek otu öğütülerek bir tür yalancı kahve yapılır. =*çöre otu, habbü's-sevdâ, kemmûn-i esved, karaca ot, nahve 2, siyâh dâne, şihnîz, şûnîz, zîre-i Rûmî 2* >*geyik kimyonu*

çörek yağması >*yağma*

çöre otu → *çörek otu*

çöven → *çöğen*

çöz Koyunların işkembe ve bağırsaklarını kaplayan iç yağı. =*çuz*

çûb Odun, ağaç sopa.

çûb-ı Çinî 1640 tarihli narh defterinde adı geçen bu baharatın ne olduğu tespit edilemedi. Ancak "tarçın"ın aslı *dâr-ı Çin*, yani "Çin odunu" olduğu için, aynı anlamı taşıyan "çûb-ı Çinî"nin yine tarçın anlamına geldiği düşünülebilir.

çûb-ı rikâk (yufka çubuğu) → *oklava*

çûb-ı rukâk → *oklava*

çûb-ı şiş kebab Ağaç şiş.

çuçur (İng. goldsinny, L. *Ctenolabrus rupestris*; İng. wrasse *Symphodus* türleri) Daha çok Akdeniz ve Ege'de bulunan bazı küçük, renkli balıklar. Yosunlu taşlıklarda beslendikleri için "ot balığı" da denir. Eti lezzetsiz olduğundan avlanmazdı. =*çırçır, çocur, çurçur, çuçurya* >*çuçur azmanı*

çuçur azmanı → *lapina*

çuçurya → *çuçur*

çugan → *çöğen*

çugunder → *pancar*

çuka 1. Yaban domuzu. 2. → *çiga*

çukak → *çukali*

çukal Sırlanmış kulplu toprak kap. İçine içecek konurdu. =*çökel*

çukala → *çukali*

çukulata → *çikolata*

çukali Güney Ege bölgesinde yapılan kapaklı toprak tencere. >*güveç*

çukur bostan İstanbul'da dibinde toprak birikince bostan olarak kullanılmaya başlanmış eskiçağdan kalma üstü açık su sarnıcı.

çul İçine şeker gibi şeyler konan kıl çuval.

çullama Ağzı hamurla kapatılmış toprak tencerede pişirilen yemek, özellikle et ve keşkek.

çullamak Ağzı hamurla kapatılmış tencerede yemek pişirmek.

çupra → *çipura*

çurçur → *çuçur*

çuvallye → *çavalye*

çuz → *çöz*

çübür Yavru alageyik.

çüğündür → *pancar*

çükündür → *pancar*

dağar =*tağar* 1. Çobanların ve yolcuların yiyecek koydukları ve omuza asarak taşıdıkları deri veya bez torba. 2. Su, süt, yoğurt, ayran, turşu, küllü su, pekmez vesaire konulan çömlek. 3. Zahire ölçeği. 19. yüzyılda Bağdat dağarı 800 kıyye idi.

dağarcık Çoban ve avcıların yiyecek taşıdıkları küçük deri torba.

dağ çileği >*çilek*

dağ elması >*elma*

dağ eriği Yabani erik. Türleri için bkz. *erik*

dağ kerevizi Kaynaklarda verilen bilgilere göre bilimsel adı *Peucedanum oreoselinum* (İng. mountain parsley) olan yabani bitki olabilir. 18. yüzyılda meyve satıcıları, sepetlerine bu yaprakları döşeyip meyveleri üzerine yerleştirirlerdi. >*taş kerevizi, taşlık kerevizi, yabani kereviz*

dağ kimyonu → *Kefe kimyonu*

dağ menevişi → *çitlembik 2*

dağ mersini → *çoban üzümü*

dağ öküzü 1. → *geyik* **2.** → *alageyik*

dağ tavuğu (İng. hazel grouse, hazel hen, L. *Tetrastes bonasia*) ve (İng. capercaillie, woodgrouse, L. *Tetrao urogallus*) İki farklı yabani kuş türü. >*bedenos*

dağ yemişi Yabani meyve.

dahk 1. Tereyağı. 2. Bal.

dahye Kuşluk vakti kesilen koyun.

dakîk → *un*

dakîk-i has → *has un* [*un*]

dakîk-i simit → *simit unu* [*un*]

dakûk → *tavuk*

dalak(I) Bu sakatat meyhanelerde meze olarak yenir ve dolması yapılırdı. Kebabı "kara tavuk" adıyla bilinirdi. >*kara tavuk 2*

dalak dolması 15. yüzyılda, beraber dövülen dalak eti ve kuyrukyağından yapılan ve mumbar veya beze sarılıp pişirilen bu yemek geç Osmanlı döneminde çok daha teferruatlı bir hâle gelmiştir: soğan, dereotu, pirinç, tuz, karabiber, çam fıstığı ve kuş üzümlü iç ile doldurulan dalaklar önce haşlanır sonra kızartılırdı. Hadiye Fahriye (1924) bu türlü dalak dolmasının nefis olduğunu belirtiyor.

dalak(II) Arı peteği.

dalbastı kiraz >*kiraz*

dalyan İstanbul Boğazı, nehir ağızları, deniz ve göllerinin sığ sularında kullanılan bir balık tutma yöntemi. Denizin içine yerleştirilmiş direklere

ağlar bağlanır, yüksek bir direğin tepesinde bulunan gözcü, balık sürülerinin geldiğini haber verince ağ kapatılıp toplanırdı. Şıra, kurt ağzı, kırma-kepasti, çekme, çökertme gibi farklı dalyan çeşitleri vardı.
çit dalyanı Ağ yerine meşe veya kestane ağacından yapılan kazıklarla oluşturulan dalyan.

dalyancı Dalyanda çalışan balıkçı.

dalyan çorbası Kefal, palamut ve uskumrudan yapılan balık çorbası. Doğranmış soğan zeytinyağında kavrularak hazırlanırdı. Bazen unla terbiye edilirdi. 19. yüzyıl sonlarında pazarbaşı olan Mustafa Efendi'nin dalyan çorbası meşhurdu.

dalyan köfte (İng. meatloaf) Büyük rulo şekli verilip fırında pişirilen köfte. Geleneksel bir İtalyan yemeği olup asıl adı "Talyan" (İtalyan) olmalıdır. Evliya Çelebi "Talyan" kelimesini İtalyan anlamında birçok yerde kullanır.

damacana (İng. demijohn) 1. Gemilerde içme suyu saklanan fıçı. =*damicana, mancana* 2. Ağzı dar büyük su şişesi. Kırılmasını önlemek için genellikle hasır veya ipten örülmüş koruyucu kabı olurdu.

damadî Düğün ziyafeti.

damak Olta çengelinin balığın damağına saplandıktan sonra çıkmamasını sağlayan sivri uç.

damızlık Maya, özellikle peynir ve yoğurt mayası.

damicana → *damacana*

dam koruğu 1. → *kaya koruğu* 2. → *kulak otu*

damla sakızı >*sakız*

damzırma Evliya Çelebi'ye Sofya yakınlarındaki dağlarda yörükler tarafından ikram edilen bir yiyecek. Damzırmak damlamak anlamına geldiğine göre, damzırma damlatılarak yapılan bir yiyecek olabilir.

dana Bir yaşına kadar olan sığır yavrusu. Sütten kesilmemiş olan hayvana "süt danası" denir. Dana ve sığır eti koyun eti kadar makbul sayılmasa da 17. yüzyılda yaşayan yemek meraklısı Seyyid Hasan dana kelle ve paçası yediğini kaydeder. Dana işkembesi de makbuldü. 19. yüzyılın ilk yarısında tencere külbastısı ve papaz yahnisi dana etinden yapılan yemekler arasındadır. >*sığır*

dana eti (İng. veal) >*dana*

dâne 1. Meyve tanesi, tohum, çekirdek. 2. → *dan* 1 3. → *zeytin* 4. Rızk. 5. → *pilav*
dâne-i bulgur Bulgur pilavı.
dâne-i kırma 17. yüzyılda sarayda yapılan bir tatlı. Kırma un helvasının aynı olabilir >*kırma un helvası*
dâne-i kızıl Nar suyu ile pişirilen kırmızı renkli pilav. =*kızıl dâne*
dâne-i riştiye Erişte pilavı.
dâne-i sarı Safranla renklendirilen sarı pilav. =*sarı dâne*
dâne-i sebz → *çitlembik* 1
dâne-i simid İnce bulgurdan yapılan pilav.
dâne-i şeriye Şehriye pilavı.
dâne-i yeşil Ispanak suyuyla pişirilerek yeşil renk verilen pilav. =*yeşil dâne* 1

dâr Ağaç.
dâr-i fülfül (İng. long pepper, *Piper longum*) Hindistan'da yetişen biber ailesine ait bir bitkinin ince uzun

yemişi. Baharat olarak kullanılırdı. Saray helvahanesinde hazırlanan Nevruz macununa katılırdı. =*fülfül-ı dırâz, uzun biber* >*fülfül-ı meviye*

dâr-ı sîn → *tarçın*

dârbûy → *öd*[1]

dârçîn → *tarçın*

dârçîn-ı hâs → *tarçın 1*

dârçînî → *tarçın*

dardağan darısı (İng. wood millet, L. *Millium effusum)* Yabani bir tahıl.

dareh → *inci balığı 2*

darı =*erzen, taru, tava*(II) 1. (İng. sorghum, L. *Sorghum* türleri; özellikle İng. durra, Turkish millet, Guinea corn, broom corn, L. *Sorghum vulgare* alt tür *durra*) Buğday tarımına uygun olmayan kumlu ve kurak yerlerde yetişebilen Afrika kökenli bir tahıl. Tanelerinden un ve yağ üretilir. =*bey darı, cevârî, çögârî, dâne 2, koca darı, sorgu darısı, züre 1* >*dardağan darısı, duhn, duhn-ı nîme* 2. (İng. common millet, broomcorn millet, L. *Panicum miliaceum*) Asurlular zamanından beri yetiştirilen bir darı türü. Orta Asya'da her yerde buğday yetiştirilemediğinden eski Türk mutfağında *tariğ* adıyla bilinen bu darının önemi büyüktü. "Darısı başınıza" deyimi, eskiden gelinin başına darı dökmek geleneğinden kaynaklanır. Osmanlı döneminde darı en çok boza yapımında kullanılırdı. =*ak darı 1, Arnavut darısı, boz darı, boza darısı, cavers, gavers, gavers-i Hindî, karaca darı, kara darı, kum darısı, saçak darı, sûret darısı* >*dardağan darısı, düğü*
3. (İng. pearl millet, L. *Penisetum glaucum*; İng. Italian millet, L. *Setaria italica*) Kurak yerlerde kolay yetişen bir darı türü. =*ak darı, inci darısı, Hint darısı* 4. Tohum >*haşhaş darısı*

ak darı 1. → *darı 2* 2. → *mısır*

Arnavut darısı → *darı2*

bey darı → *darı 1*

boz darı → *darı 2*

boza darısı → *darı 2*

güneş darısı → *mâş 1*

Hint darısı → *darı 3*

inci darısı → *darı 2*

kara darı → *darı 2*

karaca darı → *darı 2*

koca darı → *darı 1*

kum darısı → *darı 2*

saçak darı → *darı 2*

sorgu darısı → *darı 1*

sûret darısı → *darı 2*

darı hamuru Darıdan yapılan Çerkes pastası. >*pasta 1*

dâr-sinî → *tarçın 2*

datlurak Tatlıca.

datura → *bengilik otu*

davetçi Davet sahibi veya davet edilen kişi.

Davudpaşa köftesi >*köfte*

Davud peygamber balı Bir ağacın gövdesinden akan tatlı bir madde. =*asel-i Dâvud, Bulgar yağı, dühnu'l-asel*

davulga → *koca yemiş*

debbe =*debe* 1. Yolculuk sırasında yağ, bal, reçel gibi yiyeceklerin taşındığı şişkin gövdeli, dar ağızlı, kapaklı, pirinç, deri veya bakır kap. Devrilmemesi için genellikle dibi yuvarlak olurdu. 100 kiloya kadar yağ alan büyük deri debbeler deve ve katırların her iki tarafına asılarak taşınırdı. Daha küçükleri sefer sırasında askerler tarafından

kullanılırdı. Su kabağı şeklinde olduğu için ismini Farsça kabak anlamına gelen *debbâ*'dan almıştır. =*depme* 2. Su kabı, matara. 3. Kabak.

debe → *debbe*

decâc → *tavuk*

decâce → *tavuk*

defne (İng. sweet bay, bay laurel, L. *Laurus nobilis*) Defne yaprakları, bugün olduğu gibi, en çok balığa yakıştırılırdı.

defne balığı Defne dalları yakalarından geçirilip tütsü dolabında tütsülenen uskumru, mersin, lüfer, palamut, kılıç veya altınbaş kefal gibi balıklar. >*tütün balığı* [*tütün*]

defneyaprağı 25-40 adedi 1 kilo gelen en ufak lüfer. >*lüfer*

defter bozma → *defter kapama*

defter kapama Ramazan başlamadan önce dostlar arasında yapılan son içkili toplantı. =*bıçak silme, defter bozma, seng-endâz*

değirmen Hububat öğütmek için kullanılan değirmenler, rüzgâr, su veya hayvan gücüyle çalışırdı. Evliya Çelebi su değirmeninin Avrupa'da saatçılar tarafından icat edildiğini, at değirmenini Kanunî Süleyman'ın Budin fethi sırasında gördüğünü ve böylece Osmanlı ülkesine yayıldığını anlatır. At değirmenini çeviren atlar azap çektikleri için değirmencilerin pirleri yoktu. Evliya Çelebi Viyana seyahati sırasında gördüğü demirden yapılmış ufak el değirmenlerine ve tahta kutu içinde yerleştirilmiş saat mekanizmasıyla çalışan el değirmenlerine hayran olmuştu. Bu tür çarklı mekanizmalı değirmenlerin Avrupa kökenli olduğu ve 17. yüzyılda ve sonrasında Türkiye'ye geldiği tahmin edilebilir. İstanbul'da Evliya Çelebi'ye göre 400, Kömürciyan'a göre ise 600 kadar at değirmeni vardı. Ayrıca Kırkçeşme civarında bazı evlerin kendi ihtiyaçlarını karşılamak için su değirmenleri ve Yeniköy sırtlarında yel değirmenleri mevcuttu. 18. yüzyılda ise at değirmenlerinden başka Beykoz ve Kâğıthane'de su değirmenleri, Beyoğlu'nun Tatavla semtinde birçok yel değirmeninin bulunduğu biliniyor. 1839'da Belçikalı bir yatırımcı tarafında İstanbul'da buhar gücüyle çalışan bir un değirmeni kurulmuştu. 1844'te yazan Charles White un değirmenlerinde atların bir saat süreyle çalıştırıldıklarını ve sağlıklı olduklarını, kahve değirmenlerini döndüren atların ise zayıf ve bakımsız olduklarını belirtir. >*baklava değirmeni*

beygir değirmeni Atlar tarafından çevrilen un değirmeni.

el değirmeni (İng. quern, handmill) Hububat, susam gibi tohumları öğütmeye yarayan iki yuvarlak taştan oluşan küçük değirmen. Üstteki taşın kenarına yakın bulunan deliğe bir ağaç sap sokulur; ortasındaki delikten hububat taneleri dökülür. Bu tip el değirmenleri sadece köylerde değil, şehirli evlerinde pirinç unu yapmak için bulundurulurdu. Evliya Çelebi el değirmeninin sünnet-i Resul olduğundan Mekke ve Medine'de onunla yetindiklerini söyler. =*el taşı, yarguçak*

kahve değirmeni Pirinçten yapılmış silindir şeklinde bir kaba veya tahta kutuya monte edilmiş çarklı

mekanizma. Her ikisinde de çekilmiş kahvenin biriktiği bir çekmece vardır. Bazıları bir dikdörtgen tahtaya monte edilip bu tahta üzerinde oturularak veya diz dayanarak değirmenin hareket etmemesi sağlanırdı. "Oturaklı kahve değirmeni" adıyla bilinen bu tür değirmenler bugün hâlâ üretiliyor.

şeker değirmeni 17. yüzyılda Mısır'da kullanılan şeker değirmenleri çarklıydı ve bir sığır tarafından çevrilirdi. Kesilmiş şeker kamışları çarkın ağzına yedirilerek şeker şerbeti akıtılırdı.

tuz değirmeni Çift taşlı, ortası oluklu bir değirmen türü. İnce çekilmiş sofra tuzu hazır satılmadığından kaya tuzu evlerde bu değirmenlerde çekilirdi.

üzüm değirmeni Üzüm şırasını çıkarmak için kullanılan değirmen. İstanbul Yemiş İskelesi'nde on beş üzüm değirmeni vardı. Dik duran, büyük taş tekerlekler üzüm doldurulmuş teknelerde insan gücüyle döndürülürdü. Bu değirmenlerde üretilen şıra ağdacı, palûdeci ve helvacı gibi esnaf tarafından satın alınırdı.

yağ değirmeni Susam yağı çıkarmak için kullanılan değirmen.

deleme → *teleme peyniri* [*peynir*]

deli bal >*bal*

delice =*delüce* **1**. Yabani. **2**. (İng. wild olive, L. *Olea europaea* alt tür *sylvestris*) Yabani zeytin. **3**. (İng. wild oats, L. *Avena fatua* vs türler) yabani yulaf. **4**. (İng. darnel, L. *Lolium temulentum*) Tarlada tahıla karışan yabani bir ot.

delice bakla → *acı bakla*

delice buğday >*buğday*

delice inciri → *Arabistan inciri*

delice kişniş Eyüp civarında yetişen yabani bir bitki. Bir kaynağa göre, yabani rezene (İng. common wild fennel, L. *Foeniculun vulgare* alt tür *vulgare*). Yabani kişniş (İng. wild bishop, L. *Bifora radians*) de olabilir.

delikli kepçe → *kevgir 2*

deli oğlan sarığı → sarığı burma

deli reis kavunu >*kavun*

dellâliye helva II. Selim döneminde bayram için yapılan bir helva çeşidi.

delüce → *delice*

delv Su kovası.

dem çekmek Pişen bir şeyin kendi nemini çekmesi.

dem-i Eyüb (İng. Job's tears, L. *Coix lacryma-jobi*) Bir kültür tahılı türü. Çin ve Hindistan'da yetişir, taneleri çorbada veya un yapmak için kullanılır.

demirhindi (İng. tamarind, L. *Tamarindus indica*) Tarihöncesi dönemde Asya'nın tropik bölgelerine yayılmış Afrika kökenli bir ağaç. Fasulye benzeri meyvesinin tohumları etrafındaki ekşimtırak yumuşak eti kurutulup kalıplar haline getirilir veya murabbası hazırlanır ve ihraç edilirdi. Demirhindi *Divânü Lugâti't-Türk*'de *anıbat* adıyla geçiyor. 15. yüzyılda Osmanlı sarayında tüketilirdi. Demirhindiden yaz aylarında tüketilen serinletici bir şerbet yapılırdı. =*enbele, temirhindî, temr-i Hindî, temurhindî, temürhindî* >*temr-i Gücerâtî, temr-i Habeşî*

demir tatlısı Uzun saplı, ucu oymalı dökme demirden veya kara sacdan

yapılmış bir kalıpla şekil verilen hamur tatlısı. Kızdırılan demir önce cıvık bir yumurtalı hamura sonra kızgın yağa batırılarak yapılır. Erzurum, Erzincan, Malatya, Gaziantep, İnebolu, Bursa, Çaycuma, Karahalli ve Uşak gibi Anadolu'nun çeşitli yerlerinde geleneksel olarak yapılan bu tatlı ayrıca Şam, İran, İtalya, Fransa, Almanya ve Amerika'da eskiden beri bilinir. Papa V. Pius'un aşçısı Bartolomeo Scappi'nin 1570 tarihli yemek kitabında demir tatlısının tarifi ve kalıbının çizimi yer alıyordu. 1898'de yazan Mahmud Nedim Erzurum ustalarının yaptıkları ve çeşitli şekiller verdikleri kalıpların diğer yerlerde yapılanlardan üstün olduğunu anlatır.

demne-dânî Fırın ve tandırın açık yerlerine tıkılan paçavra. Buharın çıkmasını engellemek veya ateşi söndürmek için kullanılırdı.

dendân Yemeğe meraklı.

dendân-müzd → *diş kirası 1*

deniz akrebi → *vatoz*

deniz böceği → *böcek 1*

deniz domuzu → *domuz balığı*

deniz engereği → *vatoz*

deniz eriştesi → *deniz kadayıfı 2*

deniz kadayıfı 1. (İng. badderlocks L. *Alaria esculenta*) Kurusu tel kadayıfına benzeyen bir deniz yosunu. Tıpta kullanılırdı. 2. (İng. Corsican moss, L. *Sphaerococcus helminthocorton, Gigartina helminthocorton, Fucus helminthocorton*) Tel tel görünümlü kiremit kırmızısı bir alg. Tıpta kullanılırdı. =*deniz eriştesi*

deniz kestanesi → *karadiken*

deniz örümceği → *ayna*

deniz rezenesi (İng. samphire, rock samphire, *L. Crithmum maritimum*) Akdeniz kıyılarında yetişen, yapraklarından turşu yapılan yabani bir bitki. =*su rezenesi*

deniz tekesi → *karides*

denn Ucu sivri büyük küp; anfora.

deniz yarasası → *vatoz*

depme 1. → *debbe* 2. Sivas'ta yünden yapılmış büyük un çuvalı.

depsi → *tepsi*

dereotu (İng. dill, L. *Anethum graveolens*) Salata, cacık ve birçok yemeğe konan kokulu bir ot. =*dorak otu, durağan, durak otu, giyâh-ı durak, şibat, şibitt* >*yabantırak*

deri kebabı >*kebap*

derya-keş → *derya-nûş*

derya-nûş Çok içki içen. =*derya-keş*

destâr Sarık, el bezi, muşamba gibi şeylerin yapıldığı ince kumaş.

destâr-hân =*destehân* 1. → *sofra peşkiri [peşkir]* 2. → *sofra 1*

destehân → *destâr-hân*

dest-enbûye → *şemâme*

desthoş → *şemâme*

desti → *testi*

destmâl El bezi, yağlık. Tire'deki yedi büyük handan birinin adı Destmâl Hanı idi.

devâ-ı misk Misk ve çok çeşitli baharat içeren şekerli veya ballı bir macun. 16. yüzyılda Edirne eczanelerinde yapılanı meşhurdu. 17. yüzyılda saray helvahanesinde yapılırdı. Sulandırılarak şerbeti yapılır veya tatlı olarak yenirdi.

deval 1. (İng. bee-bread) Arıların beslendikleri polen ile bal karışımı bir madde. "Arı ekmeği" veya "kek" de

denir. **2.** (İng. propolis) Arıların ağaç reçinesinden yaptıkları bir madde. "Arı reçinesi", "karamumu" veya "arı tutkalı" da denir.

deve dikeni **1.** (L. *Carduus hamulosus*) Genç sürgünlerinden salata ve tarator yapılan, tuzlayarak çiğ yenen yabani bir bitki. **2.** → *yandık*

devedişi buğday >*buğday*

deve elması (E. field eryngo, L. *Eryngium campestre*) Genç sürgünleri ve kökü tatlı olan yabani bir bitki. =*karsa'ne*

deve etmeği → *keçiboynuzu*

devetabanı Büyük şarap kadehi.

devetüyü Tophane lülecilerinin yaptığı "tiryaki boyu" büyük kahve fincanlarına renklerinden dolayı verilen ad. Tophane işi seramikler, devetüyünden başka, koyu kırmızı veya siyah renkli olurdu. Sırsız ve perdahlı olan bu seramiklerin yaldızlı veya renkli süslemeleri vardı.

devlek → *düvelek*

devm **1.** (İng. doum palm, Theban palm, gingerbread-tree, L. *Hyphaene thebaica*) Mısır'da yetişen, meyvesi yenen bir palmiye ağacı.=*dum ağacı, dum hurma ağacı, kören, hurmâ-ı Hindî, vakl* >*devme* **2.** → *Arabistan kirazı*

devme Devm adlı palmiye ağacının meyvesi. =*asi hurma, ebûcehil hurması, ebûcehil kozağı, habak-ı reyhânî, haşel, haşl, kelkel, mukıl, veledü'l-rânic*

devrak Kulplu bardak.

devr yapmak Dürüm yapılmış hamuru biraz dinlendirdikten sonra tekrar açıp katlamak.

dibek Tahıl veya kahve dövülen büyük havan. Taş veya kütükten oyulur, bazen bakır gibi metallerden yapılırdı. Eski konakların kahve ocakları ve tahmishanelerde kullanılan taş dibekler hareket etmemeleri için yere gömülürdü. Kasaba meydanlarında orta malı olan taş dibekler bulunurdu. >*dibekhane, dibek taşı*

dibekhane Dibekte dövme işi yapılan yer.

dibek taşı Taştan oyma dibek. >*dibek*

dible **1.** 15. yüzyıldan beri yapılan bir hamur tatlısı. Sadeyağ, yumurta ve yoğurtlu hamur küçük yuvarlaklar halinde açılır, dürülür ve kızgın yağda kızartıldıktan sonra üzerine bal veya şerbet dökülürdü. II. Bayezid sarayında Nâneva adlı yaşlı bir kadın tarafından hazırlanırdı. =*düble* **2.** Şeker ve dövülmüş badem gibi kuruyemişten yapılan top şeklinde şekerleme. =*düble* >*badem ezmesi*

dibs **1.** → *pekmez* **2.** Toplanan üzüm salkımı yığınlarından kendiliğinden akan su. =*dûş-âb 2*

dibyaz → *durak 1*

dîg **1.** Küçük bakır kazan. Fatih döneminde padişahın sütünü kaynatmak için kullanılırdı. **2.** Bir tür çömlek veya toprak tencere.

dîg-dân Üzerine tencere veya çömlek yerleştirilen ağaç çember. >*sacayağı*

dike → *tike*

diken dutu → *böğürtlen*

dikenli kabak → *armut kabağı 2*

dikensiz kalkan → *çivisiz kalkan*

diken üzümü → *amberbaris*

dil **1.** Osmanlı döneminde Edirne usulü füme sığır dili meşhurdu (bkz. aşağıda) Ulah'ın keçi dili de İstanbul'da satılırdı. **2.** Portakal gibi meyvelerin dilimi.

Edirne dili Edirne yöresinde yapılan füme sığır dili. Edirne dili İstanbul'da

bol tüketildiği gibi 18. yüzyılda Marsilya'ya ihraç edilirdi. Tuzlanan dil önce iki gün baskıda bırakılır, sonra astarla sarılıp gölgede iki gün asılır, en son da yedi sekiz gün tütsülenirdi. Haşlanarak çerez olarak yenirdi. =*odun dili*

dilbalığı (Ing. sole, L. *Solea vulgaris/Solea solea*) Türkiye'nin bütün denizlerinde bulunan bir balık. Eti makbul sayılırdı.

dilberdudağı Bir tür nişasta helvası. Pişince kaşıkla dudak şeklinde parçalar yapılır üzerine şeker ekilirdi. Rumeli'de yapılan türüne "yengem duymasın helvası" (bkz.) deniyordu. =*leb-i dilber* >*yengem duymasın helvası*

dilkü taşağı → *semizlik otu*

dil peyniri >*peynir*

dipyaz → *durak 1*

dirgi Sofra.

dirhem 3.207 gramlık eski bir ağırlık ölçüsü.

diş bademi >*badem*

diş buğdayı Çocuğun ilk dişi çıkınca anne tarafından pişirilen, akrabalara, yakınlara ve yoksullara dağıtılan haşlanmış buğday. III. Selim devrinde yazan Ahmed Cavid diş buğdayının anlamını şöyle özetler: "Güya kadınların inanışında işte hem evlat yetiştirdim ve hem de dişi çıktı, diye ilan etmeye ve övünmeye sebeptir".

dişi kuşkonmaz >*kuşkonmaz*

diş karıştıracağı → *hilâl*

diş kirası 1. Zenginlerin iftardan sonra davetlilere verdikleri hediye veya kâğıda sarılmış para. Bu eski gelenek ile ilgili olarak 11. yüzyılda yazan Yusuf Has Hacib şunları söyler: "Hediye ver; gücün yeter ise ipekli kumaş ver, mümkün ise diş kirası ver ki, gelenlerin ağzı kapansın." Osmanlı döneminde ileri gelenler birbirlerine diş kirası olarak değerli tespihler gibi hediyeler verirken, kendi memurlarına, mensup oldukları tarikatın dervişlerine para verirlerdi. Bu geleneği kötüye kullananlar, sırf diş kirası alabilmek amacıyla hiç tanımadıkları insanların iftar yemeklerine katılırlardı. =*dendân-müzd, müzd-i dendân* 2. Azledilen vezirlerin maiyetinden ayrılan hafif süvariler halktan "diş kirası" adı altında yiyecek ve yem alırlardı. 19. yüzyılda Vakanüvis Lütfi Efendi şöyle anlatır: "... ahaliye hayvanlarıyla kendilerini bedava besletirler. Akşamdan yiyemedikleri fazla yemekleri kalpaklarının içine koyup götürmeye kanaat etmedikten sonra diş kirası namiyle hane sahibini soyup soğana döndürürlerdi".

diş kurdağısı → *hilâl*

diş otu (L. toothpickweed, L. *Ammi visnaga*) Kuru sapları kürdan olarak kullanılan bir bitki. Günümüzde dişçöpü otu olarak biliniyor. >*hilâl, kürdan*

ditmek Çok küçük parçalara ayırmak. Eti lif lif etmek.

divlek → *düvelek*

dokat Evliya Çelebi'nin anlattığına göre, baklaya benzer bir tohum. Arabistan'da öğütülerek sabun gibi "eldeki yemek kirini" temizlemek için kullanılırdı. >*bunduk-ı hindi 2*

dolama → *sofra peşkiri* [*peşkir*]

dolap 1. → *dönme dolap* 2. Su değirmeni çarkı veya kuyulardan su kaldırmak

için döndürülen çark. 3. Kebap çevirmeye yarayan çark. Evliya Çelebi Şam ve Manastır'da su gücüyle döndürülenleri ve Viyana'da hayvan veya su gücüne gereksinim olmadan saat çarklarıyla döndürülen kebap şişlerini anlatır. Ayşe Fahriye (1882-83) İzmir'de akar su gücüyle döndürülen pervaneli "fırıldaklı şiş"te yapılan bir tür kebaptan söz eder.

dolı arı Balı alınmamış kovan.

dolma Osmanlı mutfağında doldurulabilecek her şeyden dolma yapılırdı: Çeşit çeşit sebze, meyve, kuzu, tavuk, balık, sakatat. Kaynaklarda rastlanan dolma çeşitleri arasında 15. yüzyılda soğan, elma ve işkembe (bkz. *zerbûdil*); 16. yüzyılda koruklu kabak, çakal erikli yaprak, lahana, havuç, soğan, patlıcan, körpe bal kabağı; 17. yüzyılda uskumru, tekir, lisan-ı sevr, karpuz; 18. yüzyılda pırasa, ıspanak, ayva; 19. yüzyılda kavun, bamya, fındık yaprağı, ayva yaprağı ve kaburga dolmaları sayılabilir. 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağının meşhur dolmaları Ingilizce yemek kitaplarına girmeye başladı. Sarma teknikleri iyi bilinmediğinden uygulamada ip kullanılıyordu. Osmanlı ileri gelenlerinin mutfaklarında uzmanlaşmış "dolmacı" denen aşçılar ve İstanbul'da dolmacı dükkânları vardı. Kabak dolması en yaygın çeşit olduğundan yabancılar, Dolmabahçe Sarayı'nın "kabak yetiştirilen bir bahçe" üzerine inşa edildiği için bu adı aldığını öne sürdüler. 1780'lerde İstanbul'u ziyaret eden Dominico Sestini, kabak dolmasının, "sosise benzeyen" ince uzun kabakların parçalara bölünerek yapıldığını kaydeder. Aynı döneme ait Türkçe kaynaklarda dolma yapılan kabağa "dolma kabağı" denir. >*balık dolması* [*balık*], *dolma bıçağı*, *dolma kabağı* [*kabak*], *kaburga*, *kol dolması*, *kuzu dolması* [*kuzu*], *midye dolması* [*midye*], *piyâziye*, *sarma*, *şeyhü'l-muhşî*, *tüffâhiye*, *yaprak*, *zerbûdil*

dudu dolması Kadınbudu köfte. 1830'lara ait bir kaydı bulunuyor. "Tûtî" kelimesinden bozma "dudu", papağan ve genç güzel kadın anlamlarını taşıyor. =*kadınbudu köfte*

emir dolma Evde taze yapraktan yapılan bir çeşit sarma.

Halep dolması Bir tür etli patlıcan dolması. Kıyma, pirinç ve çeşitli baharattan iç hazırlanır, istenirse ekşi nar veya koruk katılarak pişirilirdi.

mülebbes dolma İçi doldurulduktan sonra çırpılmış yumurtaya batırılıp kızartılan, sonra ekşi erik veya korukla pişirilen dolma. Patlıcan, asma kabağı veya hıyarla yapılırdı.

yalancı balık dolması Balık pullarına benzetecek şekilde kabuğu parça parça soyulan patlıcandan yapılan dolma.

yalancı dolma Zeytinyağıyla pişirilen etsiz dolma.

dolma bıçağı Kabağın ortasını çıkarmak için kullanılan özel alet.

dolu İçki ile doldurulmuş kadeh. =*tolu*

dolular içmek Dost meclislerinde kadehleri ağzına kadar doldurularak birinin sağlığına içmek.

domalan (İng. truffle, L. *Terfesia*) Bazı bitkilerin köklerinde asalak olarak yaşayan bir mantar. İç ve Güneydoğu

Anadolu'da bulunur. Ayşe Fahriye (1882-3) "domuz elması" isminin, domuzların bu mantarlara düşkün olmalarından ve burunlarıyla çıkarıp yemelerinden kaynaklandığını, "böyle bir nefis şey, hınzır gibi mundar bir hayvana, bizce, mensup addedilemez" der. Ahmed Vefik (1889) beyaz domalanın "keme", siyahının "yer mantarı" adıyla bilindiğini söyler. =*canavar mantarı, domuz ağırşağı 2, domuz elması, domuz etmeği, külâh-ı divân, tomalan, toprak elması, truf, yer elması 2* >*geme, keme 2, mantar, yer mantarı*

domates (İng. tomato, L. *Lycopersicon lycopersicum/L. esculentum*) 16. yüzyıl başında İspanyollar tarafından Amerika'dan Avrupa'ya getirilen domates kolay kolay kabul görmedi. Kuzey Avrupa'da yaygın kullanımı ancak 19. yüzyılda başladı. Türkiye'de 17. yüzyılın sonuna doğru yeşil bir domates çeşidi olan kavata, 18. yüzyıldan itibaren ise kırmızı domatesler "Frenk patlıcanı" adıyla mutfakta bolca kullanılmaya başlandı. Şemseddin Samî (1901) domatesin mutfakta zorunlu malzemelerden biri haline geldiğini söyler. 19. yüzyılda domates kurutuluyordu ve peltesi (salça) yapılıyordu. Refik Halid Karay bir zamanlar domatesin "Frenk elması" adıyla satıldığını anlatırsa da onu destekleyen başka bir kaynağa rastlanmadı. =*badıncan-ı ahmer, domatez, Frenk badıncanı, Frenk elması, Frenk patlıcanı, hadak 3, tomata, tuffâhü'l-habb* >*kavata (II)*
domates peltesi Domates salçası.

domatez → *domates*

dombay → *manda*

dombu → *çam bardak*

domuz (İng. pig) Osmanlı döneminde Hıristiyan köylerinde domuz yetiştirilirdi. Fakat İstanbul'a ancak yılda bir kez, bahar bayramı sırasında, Hıristiyan ahali ve şehirde yaşayan Avrupalılar için domuz getirilmesine izin verilirdi. III. Selim döneminde İstanbul'da kalan İngiliz hekim William Wittman domuz etini mahalle fırınına yollayıp pişirtince fırıncıya 20 kuruş ceza kesilmişti. İstanbul'da domuza gösterilen bu sert tavıra karşın İsveç kralı XII. Karl, 1709'da Türkiye'ye sığınarak Silivri'de yaşadığı sürece hükümetin verdiği günlük tayına günde 40 okka domuz eti dahil edilmişti. Bazı gezginler, Türklerin av sırasında yakaladıkları domuzları, Hıristiyan tanıdıklarına verdiklerini anlatırlar. Türklerin domuz eti yememeleri İslamın koyduğu yasaktan önceye dayanıyor. Bir sava göre, domuzlar uzun mesafe yürüyemedikleri için göçebe toplumlar tarafından makbul hayvan sayılmazlardı. Ayrıca bir başka varsayım ise Orta Asya Türkleri ve Moğolların düşmanları olan Çinliler domuz yedikleri için bu hayvanı onlarla özdeşleştirip sevmedikleridir. =*bocuk, bucuk, donuz, hunam, tonuz* >*bocuk kırımı, burtlak, çuka 1, domuz pastırması, gürâz 1, jambon*

domuz ağırşağı 1. → *şalgam* 2. → *domalan* 3. → *Şam çöveni* 4. *Cyclamen* türü yumrulu çiçekler. Muğla bölgesinde yapraklarından sarma yapılır.

domuz baklası (İng. wild lupin, hairy lupin, L. *Lupinus hirsutus/Lupinus micranthus*) Yabani bir bitkinin tohumu. Eskiçağdan beri yoksul aşıydı.

domuz balığı (İng. Risso's dolphin, L. *Grampus griseus*) Büyük bir yunus türü. =*deniz domuzu*

domuz budu → *jambon*

domuz elması → *keme*

domuz eti (İng. pork) >*domuz*

domuz etmeği → *domalan*

domuz pastırması 1. → *jambon* 2. (İng. bacon) Tuzlanarak kışa saklanan domuz eti.

donbay 1. → *dunbe* 2. → *manda*

dondurma 1. Buz veya karla yiyecek ve içecekleri soğutmak çok eski bir yöntemdir. Bin yıl kadar önce Çin'de soğutulmuş bir sütlü unlu yiyecek yapılıyordu. Fakat gerçek dondurmanın elde edilmesi için kar içine tuz veya güherçile karıştırarak ısının sıfırın altına inmesini sağlamak gerekti. Bu yöntemin İtalya'da geliştirildiğine dair kanıtlar bulunurken bazı kaynaklara göre tarihte ilk gerçek dondurma 16. yüzyılda Babürlüler tarafından yapılmıştır. Her ne ise, Avrupa'nın ilk dondurmalarına Osmanlılardan Avrupa'ya geçen şerbetin adının verilmesi dikkat çekicidir. Buz veya karla soğutulan şerbetlere İtalya'da "şerbet" kelimesinden bozma *sorbetto* denilmiş; sonra ilk dondurmalar dondurulmuş şekerli meyve suyu, yani şerbetten yapıldığından, yine *sorbetto* diye adlandırılmıştı. İtalyanca belgelerde adı geçen *sorbetto*'nun şerbet mi dondurma mı olduğunu bilmenin mümkün olmaması, dondurmanın ilk çıkış tarihini kesin olarak tespit etmeyi zorlaştırıyor. 17. yüzyılın sonuna gelinceye kadar ise hem Avrupa hem Türkiye'de dondurma yapma yöntemi biliniyordu. Çeşitli meyveli dondurmalar 18. yüzyılda İstanbul'da yapılır, yaz aylarında kahvehanelerde satılırdı. 19. yüzyılın ilk yarısında kuru meyvelerden yapılanlar da vardı. En erken tarifi 1882 yılına ait olan salepli sütlü dondurmanın ne zaman ortaya çıktığı bilinmiyor. Dondurma, özel tasarlanmış dondurma kutusunda (bkz.) yapılırdı. >*kar helvası, dondurma kutusu* 2. Balık tutkalı, paça suyu veya incik suyundan yapılan tuzlu veya tatlı soğuk jölelere "dondurma" veya "elmasiye" deniyordu. >*balık tutkalı, elmasiye, jelatin, paça dondurması*

dondurma kutusu Dondurma yapmaya yarayan bir alet. Kurşun ve kalaydan yapılmış silindir şeklinde, kapağında çevirme mekanizması bulunan bir kap ve bu kabın yerleştirildiği musluklu bir kovadan ibaretti. Çevirme kolu sayesinde kapağı açmadan dondurma sürekli çevrilebiliyordu. Dondurulacak meyveli şerbet veya sütlü salepli karışım konulan kap kovanın içine yerleştirilir, etrafına tuz, kar ile saman karışımı bastırılırdı. Kar eridikçe musluk yardımıyla su boşaltılırdı. Dondurma kutuları, dondurmadan başka, buz yapmak için de kullanılırdı.

donma paça → *paça dondurması* [*paça*]

donuz → *domuz*

donyağı (Ing. tallow) Eritildikten sonra donan sığır yağı. Salhanelerde kesilen hayvanların kemikleri ve yağları kaynatılarak elde edilirdi. Ucuz yemeklik yağ olan çervişin ana maddesiydi. Çömlekte saklanacak yoğurdun üstü donyağı ile kapatılırdı. Mum yapmak ve kayık yağlamak için de kullanılırdı. Çoğunlukla Rusya'dan ithal edilirdi. *=şahm 2 >çerviş, dunbe, içyağı*

dorak → *durak*

dorak otu → *dereotu*

doy → *toy*

doygun Karnı doymuş.

doymak → *toymak*

döğeç 1. Havan. 2. Havan eli.

döğme → *dövme*

döğme aşı → *keşkek*

döğü → *düğü*

dölek → *düvelek*

döner kebap >*kebap*

döngel (Ing. medlar, L. *Mespilus germanica*) Kuzey Anadolu'da yetişen yabani bir ağacın meyvesi. Aşılı olanına muşmula denir. 17. yüzyılda Tournefort Doğu Anadolu dağlarında gördüğü, kabuğu açık yeşilimtırak-sarı renkli değişik bir döngel türünü anlatır. >*muşmula*

dönme dolap Erkek hizmetçilerin kadınları görmeden haremde pişen yemekleri almalarına veya çarşıdan satın alınan malzemeleri teslim etmelerine yarayan, harem ile selamlık arasında yerleştirilen dolap. Açık rafları bulunan, yuvarlak dolap, dikey bir mil çevresinde dönerdi. Eski Safranbolu evlerinin bazılarında örneklerine rastlanabilir.

döş eti 1. Koyunun kaburga altındaki eti. 15. yüzyılda kebabı yapılırdı. 17. yüzyılda işkembecilerin pişirdiği yemeklerdendi. 2. Balığın omurgasının altındaki et.

döşüm Vergi toplayan mültezimlerin hububat yığınlara bastıkları oymalı ağaç mühür. Yığına dokunulduğu takdirde mührün bıraktığı iz kaybolacağı için sahibinin yığından bir kısmını gizlice geri alması engellenirdi. *=çeç mühür*

dövme 1. (Ing. pearled wheat) Dövülerek kabuğu çıkarılmış buğday. Aşure, keşkek ve pilav gibi yemekleri yapılırdı. *=aşurelik buğday, düğü, gendüme 2, gendüm-i kûfte, gendüm-i kûbîde/kûbîze, güce, keşkeklik* 2. Ezme, ör. balık yumurtası dövmesi.

dövme aşı Haşlanmış dövme buğdaya et parçaları ve nohut eklenerek hazırlanan yemek.

dubar → *kobar*

dud → *dut*

dudu dolması >*dolma*

dûg 1. → *yoğurt* 2. → *ayran 1* 3. → *ayran 2*

duhn Darı, özellikle koca darı. >*dan*

duhn-ı nîme (yarım darı) Muhtemelen yarma darı. Boza yapmada kullanılırdı. *=cavers-ı nîme*

duhter-i rez (üzümün kızı) → *şarap*

duhye Kuşluk vakti kesilen kurban.

dulkuk → *tulum*

duluk → *tulum*

duman → *tütün 1*

dumanlamak → *tütünlemek*

duman rakısı >*rakı*

dumbe → *dunbe*

dunbe *=dünbe* 1. Kuyruk, kuyrukyağı. *=donbay, dumbe, dünbe* 2. Pişmiş kuyrukyağı satıcısı.

durağan → *dereotu*

durak >*dorak* 1. Dereotu ve süt katılan süzme yoğurdu torbada bekletilerek ekşitilen katık. Her beş altı günde bir süt ilave edilerek yirmi gün sonra yemeye hazır olurdu. Bazen yarpuz veya fesleğen konurdu. 1800 civarında yazan Mütercim Âsım'a göre Kürtlerin yaptıkları bu katığa Türkçe "durak" veya "dipyaz" denirdi. =*dibyaz, dipyaz, şirâz 1* **2**. Doğu Anadolu'da çökeleğe yoğurt veya kaymak katarak yapılan yağlı peynir.

durak otu → *dereotu*

durdabak (İng. butcher's broom, L. *Ruscus aculeatus*) Genç sürgünleri, Roma döneminden beri sebze olarak kullanılan yabani bir bitki. Anadolu'da yaygın olarak "tavşan kirazı" adıyla bilinir. =*herdembahar, herdemtaze 3, yabani mersin*

durrâk → *dürrâki*

dûş-âb 1. → *pekmez* **2**. → *dibs 2*

dut (İng. mulberry, L. *Morus nigra* kara dut *Morus alba* beyaz dut) Beyaz dutun orta ve doğu Çin kökenli, kara dutun ise Nepal veya Kafkas kökenli olduğu düşünülüyor. Kara dut binlerce yıldan beri Batı Asya'da bilinirken beyaz dut sonradan getirilmişti. İpek böceği sadece beyaz dut yapraklarıyla beslendiğinden beyaz dut ağacı, ipekçiliğin Bizans'ta başladığı 6. yüzyıldan önce Anadolu'ya varmış olmalıdır. 15. yüzyılda sarayda dut şurubu ve etli dut aşı yapılırdı. 19. yüzyıl kaynaklarından kara duttan hoşaf, şerbet, dondurma, pelte ve dut rakısı yapıldığını öğreniyoruz. Beyaz dut kurutulur, pestili yapılırdı. Mustafa Rasım (1886) yeşil duttan bahseder. =*dud, fersâd, firsâd, tût* >*ahududu, ipek şarabı, şâh-dut, tût-ı şevkî, tûtü's-sa'leb*

Hindistan dutu (İng. red mulberry, L. *Morus rubra*) Amerika'ya özgü bu dut türü 19. yüzyılın ilk yarısında, Amerikalıların yaşadıkları Beyzade Yalısı'nın bahçesinde vardı.

Şam dudu Meşhur bir çekirdeksiz, ekşi, siyah dut çeşidi. Kurutulup sumak gibi ekşilik vermek için kullanılırdı. Pembe cinsi de vardı. =*Şamî dut*

Şamî dut → *Şam dudu*

duvaklamak Yemeğin üzerini salça gibi bir sosla kaplamak. >*duvaklı pilav*

dûzdeh → *dûzireh*

dûzireh Doğu Özbekistan'da bulunan Fergana bölgesine özgü kızıl renkli kabuklu, iri taneli bir pirinç türü. Bu pirinçten yapılan pilav kızıl renkli olurdu. 16. yüzyılda Türk-Hint İmparatorluğu döneminde Hindistan'da biliniyordu. Bu pirinçten yapılan pilav İran'da çok sevilirdi. Evliya Çelebi Bitlis'te bir ziyafette dûzireh pilavının sunulduğunu kaydeder. Bugün Özbekistan'da dûzireh pilavı et, kuyrukyağı, havuç ve soğanla yapılır. =*dûzdeh*

düble → *dible*

dücâce → *tavuk*

düdük makarnası >*makarna*

düdük şekeri → *miskal kamışı şekeri*

düğlek → *düvelek*

düğü Orta Asya'da 11. yüzyılda dövülerek kabuğu çıkarılmış darı anlamına gelen *tügi* kelimesi, "düğü" şeklini alarak Osmanlı döneminde en az 16. yüzyıla kadar aynı anlamı korumuştu. Geç Osmanlı döneminde ise

sözlükler "döğülmüş pirinç" olarak tanımlar. Buna karşın *Derleme Sözlüğü*'ne göre, Anadolu'nun neredeyse her yerinde "düğü" ince bulgur veya bulgur unu için kullanılır, pirinç anlamında pek kullanılmaz. Sonradan "düğü" kelimesinin başka anlamlar yüklenmesi, darının gittikçe önemini kaybetmesini yansıtır. 14. yüzyılın ilk yarısında Kırım'da Altınordu hanı Özbek Han'ın topraklarında gezen İbn Battuta (1304-1369) Türklerin *dugi* dedikleri "darıya benzer" bir tahıldan etli bir yemek yaptıkları, üzerine yoğurt veya kımız dökerek yediklerini anlatıyor. Bu "darıya benzeyen" tahıl, Faslı olan İbn Battuta'nın bildiği *Sorghum* türü darıdan farklı, Orta Asya'da yaygın yetişen darı türü olan *Panicum miliaceum* olmalıdır. >*dan 2, döğü, dövme*

düğün çorbası >*çorba*

düğün helvası Süt, un, kuyrukyağı ve şeker ile yapılan, Bursa'da düğünlerde sunulan meşhur bir helva çeşidi. =*şekerî helva*

düğün kızartması >*kızartma*

düğün pilavı >*pilav*

düğürcük → *düvülcük*

dühn Bitkilerden çıkarılan güzel kokulu yağ.

dühnu'l-asel → *Davud peygamber balı*

dülger balığı (İng. john-dory, L. *Zeus faber*) Kocaman başlı, beyaz etli bir balık. Kemikleri marangoz aletlerine benzetildiği için "dülger balığı" ismiyle bilinir. Osmanlı Hıristiyanlar İsa'nın havarilerinden Petrus'un avladığı balıkların bu tür olduğuna, adının da Petrus tarafından verildiğine inanırlardı. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey (1922) bu balık için "eti fena değildir" der.

dümeyrî Mısır'da yetişen, kabuğu dilimli, top şeklinde yeşil renkli kavun.

dünbe → *dunbe*

dürbili üzüm >*üzüm*

dürlü → *türlü*

dürme → *dürüm*

dürrâc → *turaç*

dürrâkî → *tüysüz şeftali*

dürrâkîn 1. → *kayısı* 2. → *tüysüz şeftali*

dürülmek Sarılmak.

dürüm Dürülmüş şey. İçine peynir gibi çeşitli malzemeler konup sarılan yufka. Dürüm çok eski bir yemek olup *Divânü Lugâti't-Türk*'te bahsi geçer. 15. yüzyılın ilk yarısında Türkiye'de gezen Broquière Türkmenlerin yoğurtla doldurdukları dürümleri anlatır. =*dürme, lût 3*

dürüm kaymak >*kaymak*

düve Bir yaşını geçmiş dişi sığır yavrusu.

düvek Kabak, kavun, karpuz, hıyar gibi dalları yerde uzanan bitkilerin genel adı. =*tekâk*

düvelek Çok küçük veya olgunlaşmamış kavun veya karpuz. 16. yüzyılın başında çarşılarda satılan kavun düveleği belki bugünkü gibi kelek turşusu yapmak için kullanılıyordu. Konya'nın düveleği meşhurdu. =*devlek, divlek, dölek, düğlek, düvlek* >*kelek, kozalak, şemâme*

karga düveleği → *acı elma*

düvlek → *düvelek*

düvülcük Çok ince bulgur. =*düğürcük*

ebâzîr → *baharat*

ebegümeci (İng. mallow L. *Malva sylvestris; Malva neglecta*) Yapraklarıından dolma yapılan veya ıspanak gibi pişirilen yabani bitki. Çiçeğinden murabba yapılırdı. =*ebem gümeci, gömeç 4, hubbâz, hubbâzî, hubbeyz, nân-ı kelâğ* >*mülhiye*

karagöz ebegümeci (L. *Malva neglecta*) Yemek ve salata için tercih edilen ebegümeci türü.

ebem gümeci → *ebegümeci*

eblûç → *kand-ı mükerrer [kand]*

ebûcehil hurması → *devme*

ebûcehil karpuzu → *acı elma*

ebûcehil kozağı → *devme*

ebû murina → *şâkit*

ebzâr → *baharat*

ebzârdân Baharat kutusu.

Edirne dili >*dil*

edrek 1. Taze zencefil. 2. Taze zencefil murabbası.

edviye İlaç.

edviye-i harre → *baharat*

efâviye → *efvâh*

efrûşe → *âfrûşe*

efşürde Sıkılarak posası çıkarılmış.

efşûre Meyve gibi şeylerin sıkılmış suyu, usare.

efvâh Yemeğe konan kokulu otlar veya baharat. =*efâviye*

efzâr → *baharat*

eğe Kazanda pişirilmiş kaburga yemeği.

eğir otu (İng. sweet flag, L. *Acorus calamus*) Eğir otu bitkisinden yapılan macun. 17. yüzyılda tatlı olarak yenirdi. =*vecc*

eğistiren → *eğsiren*

eğiş 1. Tandırdan ekmek veya tencereden et çıkarmak için ucu kancalı alet. >*yahni-keş* 2. → *eğsiren*

eğri kestane → *ucu eğri kestane*

eğsi Ateş veya ocak karıştırmaya yarayan demir alet.

eğsiren Hamuru pazılara ayırmak ve tekneye yapışan hamuru kazımak için kullanılan küçük saplı alet. Kenarlı veya düz kürek şeklinde olurdu. Genellikle demirden ama bazen ağaçtan yapılırdı. "Arşın", "eksiran", "eysiren", "ısıran", "iksiran", "kazıyacak" gibi çeşitli yöresel adları vardı. =*arşın 2, eğiş 2, ersin, erşün, eğistiren, eğsiseren, sıyıncı, sistra 1*

eğsiseren → *eğsiren*

ehli Yabani olmayan. Bahçe veya bostana özgü kültür çeşitleri için kullanılır.

ekele 1. Yiyenler. 2. Yemeğe meraklı kişiler.

ekir → *ökre*

ekl ve şürb Yemek ve içmek.

ekmek Osmanlı dönemi kaynaklarında fırın, tandır veya sacda pişirilen, mayalı veya mayasız, çok çeşitli ekmeklere rastlanır. Genellikle buğday, arpa veya çavdar unundan yapılan ekmeğe bazen bakla unu, nohut, şeker gibi malzemeler de konurdu. Üzerine çörek otu, haşhaş tohumu, susam, rezene gibi tohumlar serpilirdi. Kurumuş ekmeği değerlendirmek için yapılan çeşitli yemekler arasında ekmek aşı, tirit, köfte, paça yemeği, tarator, vişneli ekmek, ekmek kadayıfı (özel peksimet türü ekmek kadayıflar üretilmeden önce) örnek verilebilir. Çorbaya kızartılmış ekmek parçaları katılırdı. *=fûm 2, hubz, nân 1 >çakıl ekmeği, çörek, ekmekli mahlût, erzenîn, fodla, fodula, francala, hamursuz, has ekmek, hünkârî ekmek, imâm ekmeği, İspanya ekmeği, kaba ekmek, kara ekmek, kehk, keşkîn, kirde, köz ekmeği, lavaş, lazot ekmeği, meyde 1, mirahor ekmeği, nân, nohut ekmeği [nohut], pandispanya, peksimet, pîç, pide, pişi 1, ragîf, saray ekmeği, simitçi ekmeği, sipov ekmeği, somun, şekerli ekmek, şemiz, taş ekmeği, taşlı ekmek, tırnak ekmeği, tırnak pidesi, Tophane somunu, vişne ekmeği, yufka*

ekmek aşı 15. yüzyıla ait en eski tarifine göre, kaynar sadeyağlı suya konmuş ekmek parçalarına birkaç yumurta karıştırılarak yapılan bir yemek. Kullanılan ekmeğin mayalı fırın ekmeği olduğu anlaşılıyor, çünkü "içi ve kabıyla" konulacağı belirtiliyor. 17. yüzyılda Evliya Çelebi ekmek aşından bahsediyor. Artvin, Muş, Urfa, Kırıkkale gibi Anadolu'nun neredeyse her tarafında az çok birbirine benzeyen ekmek aşı, yufka ekmeği parçaları üzerine yoğurt veya soğanlı kavurma dökülerek de yapılır. Bazı yörelerde yapılan "kalacoş" adlı yemek bir tür ekmek aşıdır. *>buğra aşı 2, kalacoş*

ekmek → *etmek*

ekmekçi Ekmek yapan veya satan kişi. *=habbâz, meyde-sâlâr 1*

ekmekçibaşı Ekmekçilerin başındaki saray görevlisi. *=meyde-sâlâr 2*

ekmekçi küfesi Ekmek taşımak için ata çift olarak yüklenen küfe.

ekmekçi tahtası Ekmek hamurunu fırına taşımak için kullanılan, dört ila yedi adet oyulmuş çukuru bulunan uzun ağaç alet. Her çukura birer somunluk ekmek hamuru konulur ve omuzda taşınarak fırına götürülürdü. *=bineyit, ekmek tahtası, minnet, pinakop, pineyet, piniyet, sarpun 3*

ekmekçi tebeşiri Satılan ekmek sayısının hesabını tutmak için fırıncıların işaret yaptıkları tebeşir. *>çetele*

ekmek kadayıfı *>kadayıf*

ekmek kayganası Çırpılmış yumurtaya bandırıldıktan sonra sadeyağda kızartılan ekmek dilimleri. Üzerine sıcakken bal sürerek yeniliyordu. Şirvânî'nin (15. yüzyıl) verdiği tarifinden bugün "yumurtalı ekmek" denilen yemeğin aynı olduğu anlaşılıyor.

ekmekli mahlût *Ev Kadını* (1882-3) adlı yemek kitabında ilginç bir Avrupa

usulü sandviçe verilen ad. Dört katlı olan bu sandviçin her katına sardalye, sucuk, havyar, balık yumurtası, Edirne dili gibi malzemeler konulur. Yazar bu yiyeceğin "suare sofralarına, kahvaltıya ve kış geceleri çok oturup, safra bastırmayı itiyat edinenlere mahsus" olduğunu söyler.

ekmek tahtası → *ekmekçi tahtası*

ekmek yanığı Ekmek kabuğunun yanık kısmı.

ekren → *kızılcık*

eksiran → *eğsiren*

ekşi 1. Osmanlı mutfağında mayhoş ve ekşi tatlar, özellikle yağlı ve etli yemeklerde dengeleyici ve ferahlatıcı bir unsur olarak önemli rol oynuyordu. Yemeklere ekşilik vermek için koruk veya koruk suyu, limon suyu, nar ekşisi, turunç ekşisi, erik, sirke ve geç dönemde domates de kullanılırdı. 19. yüzyıla ait Osmanlı yemek tariflerinde türü belirtilmeyen "ekşi" ile özellikle koruk suyu veya limon suyu kastedilirdi. Anadolu mutfağında yemeklere ekşilik vermek için çeşitli meyvelerin kaynatılmış suyu veya ezmesinden faydalanılır: nar, sumak, erik ve kızılcık ekşileri vb. 2. Turşu gibi ekşi yiyecekler. 3. Peynir mayası yerine kullanılan ekşitilmiş süt kesiği.

ekşi aş 1. Fatih devrinden itibaren özellikle imaretlerde pirinç, siyah ve kızıl üzümün kurusu, kuru incir ve kuru erikle yapılan aşure kıvamında bir tatlı. Kanunî döneminde saray ziyafetlerinde sunulan ekşi aşa ayrıca siyah üzüm şırası, kayısı, zerdali ve badem de konurdu. Bu yemeğin nişasta ile yapılanına zırva denir. >*zırva 1* 2. Kuru erikli et yemeği. 3. → *sîkbâ*

ekşilice Ne olduğu tespit edilemeyen bir yiyecek. Seyyid Hasan (1620-1688), ekşiliceyi sarı asma ve üveyik kuşuyla birlikte yediğini belirtir. Kıbrıs'ta yetişen "ekşilice" (*Oxalis pes-caprae*) adındaki otun yemeği yapılır, ancak, Türkiye'de yetişmediğinden İstanbullu bir yazarın bahsettiği ekşilice bu bitki olamaz. Belki "ekşice" adıyla da bilinen kuzukulağı olabilir.

ekşili kalye >*kalye*

ekşili yahni >*yahni*

ekşi maya >*maya*

ekşimik → *çökelek 2*

ekşi muşmula → *alıç*

ekşirek Oldukça ekşi.

ekşi takımı → *meze 4*

ekşi yaprak → *kuzukulağı 1*

el değirmeni >*değirmen*

elek Elemede kullanılan gereç. Tahta bir kasnağın tek tarafına ibrişim, bürümcük, kıl, tel veya bağırsak gerilerek yapılırdı. Çeşitli boylarda olurdu. Pirinç ve buğdayı elemek için kullanılan kaba delikli eleklere "kalbur" veya "gırbal" denirdi. Şerbet süzmek için küçük delikli elekler vardı. =*pervîzen* >*kalbur, leçer, süzgeç*

elifli kiraz >*kiraz*

elinkörü 1. Fırıncıların ateşi karıştırmak için kullandıkları uzun, kancalı demir. >*gelberi* 2. Büyük ocaklarda kullanılan bir çeşit sacayağı.

elleme incir >*incir*

elleme kömür Seçme kömür.

elma (İng. apple, L. *Malus pumila*) Türkiye'de yetişen yabani elma *Malus*

sylvestris kültür elmasının atası olmayıp kültür elmalarının anavatanının Orta Asya olduğu düşünülüyor. Bilinen en eski Osmanlı dönemi elma çeşitleri 15. yüzyılda kaydı bulunan Sinop ve Müsellem elmalarıdır. 16. yüzyıla ait bir narh listesinde miskî, Akyazı, Sinop ve Frenk elmalarına rastlanır. 17. yüzyılda yazan Evliya Çelebi on iki çeşit elma yetişen Van'da, elma bolluğundan, gezmeye gidenlerin elma savaşı yaptıklarını anlatıyor. 19. yüzyılda en makbul elma çeşitleri arasında Sinop, Ferik, Trabzon, Arnavut, misket, çıngırdaklı, Canik, Amasya, Kalkandelen ve Ankara elmaları sayılabilir. Osmanlı mutfağında elmadan reçel, hoşaf gibi tatlılardan başka etli elma dolması, elma kalyesi, tüffahiye denilen elmalı etli yemeği ve turşu yapılırdı. =*sîb, tuffâh, tüffâh* >*deve elması, elma suyu, tavşan elması, tuffâh-ı Lübnân, tuffâhiye, yer elması*

cangülü elması Eskiden Van'da yetişen bir elma türü.

Canik elması → *Ferik elması*

dağ elması (İng. crab-apple, L. *Malus sylvestris* alt tür *orientalis*) Yabani elma.

Ferik elması Canik sancağının Ferik nahiyesine özgü miskete benzeyen küçük bir elma.

Frenk elması **1**. Evliya Çelebi Frenk elmasının Kocaeli'de yetiştiğini, padişahlara hediye yollandığını anlatıyor. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'un bazı bahçelerinde başta İngiltere ve Fransa olmak üzere Avrupa'dan getirilmiş pek çok elma çeşidi yetiştiriliyordu. **2**. İzmir bölgesinde Malta eriğine verilen ad.

Gümüşhane elması Yeşilli kırmızılı bir elma. Yakın zamana kadar Gümüşhane'de yirmiden fazla elma türü yetiştiriliyordu.

hayevânî elması 17. yüzyılda Banyaluka'da yetişen bir elma.

misket elması Güzel kokulu ufak bir elma. Amasya elması bir misket elması çeşididir. 16. yüzyılın ortasında "mis elması" adıyla İstanbul'da bulunuyordu. Evliya Çelebi'ye göre ise misket elması Kocaeli'ye özgüydü. Hoşafı yapılırdı. =*miskî elma* >*Canik elması*

miskî elma (elma-ı miskî) → *misket elması*

Şamî elma 17. yüzyılda Van'da yetişen bir elma.

elma dolması Saray çevrelerinde yenen elma dolmasının 15. yüzyıla ait bir tarifine göre kara üzüm, sumak, kıyma ve pirinçli içle hazırlanıyordu. 1837'de İstanbul'da karanfille tatlandırılan etli elma dolması yapılırdı.

elma süzmesi 17. yüzyılda kaydedilen bu tatlı, süzülmüş elma suyu ile yapılan bir tür murabba olabilir.

elma eriği → *tüysüz şeftali*

elmasiye (İng. jelly) Kaynatılmış paça veya incik suyu ya da balık tutkalı ile yapılan, bugün jöle adıyla bilinen tatlı. 17. yüzyıldan beri yapıldığı biliniyor. İncik suyu ile yapılan elmasiyeye "incik elmasiyesi" deniyordu. Şeker, çeşitli meyve şurupları, gülsuyu, çiçek suyu, meyve taneleri ve yumurta akları katılarak kalıpta dondurulurdu. Bazen kaymakla

yenirdi. Tuzlu olanlarına "paça" veya "dondurma" denirdi. >*balık paçası* [*balık*], *dondurma 2, paça dondurması* [*paça*]

elmasiye tutkalı → *balık tutkalı*

elma suyu (İng. cider) Elma şarabı. 1830'larda Amerika'dan Türkiye'ye ithal ediliyordu. O yıllarda İstanbul'a gelen Amerikalı hekim De Kay bir Rum meyhanesinde satılan ithal elma şarabını görünce şaşırmıştı.

el taşı → *el değirmeni* [*değirmen*]

elvân şeker Çeşitli şekerlerin karışımı. III. Ahmed döneminde ziyafetlerde sunulmuştu.

emîle → *helile 1*

emir dolma >*dolma*

emlec → *helile 1*

emlik Süt kuzusu veya oğlak.

emmûs 1. → *Karaman kimyonu 1* **2.** → *Mısır anasonu*

emrûd → *armut*

emrûdiye Armutlu bir yemek veya tatlı. >*tüffahiye*

emzik 1. İçine bulamaç ve badem ezmesi gibi yiyecekler konarak bebek beslenmesinde kullanılan bir kap çeşidi. **2.** İbrik gibi kapların boru şeklindeki ağzı.

enân → *ağaçkavunu*

enâr → *nar*

enâr suyu → *nardenk*

enbe (İng. mango, L. *Mangifera indica*) Anavatanı Güney Asya olan bir meyve. 10. yüzyılda İranlılar tarafından Doğu Afrika'ya götürülmüştü. 17. yüzyılda Antakya'da yetiştiriliyordu. Murabba şeklinde ticareti yapılırdı. =*enbec, enbîc, enbûc*

enbec → *enbe*

enbele → *demirhindi*

enberbaris → *amberbaris*

enberût → *armut*

enbîc → *enbe*

enbûc → *enbe*

enbûs → *Mısır anasonu*

enbûr → *gelberi 2*

encâs → *erik*

encere → *ısırgan otu*

encîde → *yaban pırasası*

encir → *incir*

encûdan → *hiltit otu*

encûre → *ısırgan otu*

ençûye → *ançüvez*

endâze fasulye >*fasulye*

Enderun yumurtası >*yumurta*

eneb → *patlıcan*

Enez balığı Tuzlanmış ve tütünlenmiş küçük bir balık türü.

engebîn → *bal*

enger sakızı → *kenger sakızı*

enginar (İng. artichoke, L. *Cynara scolymus*) Enginarın 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında kullanıldığı bilinir ve Avrupa'da aynı yüzyılda ilk İtalya'da kaydına rastlanır. Fatih için yapılan enginar turşusundan başka sonraki dönemlerin kaynaklarında baklalı zeytinyağlısı, zeytinyağlı ve etli dolmaları, yahnisi ve cacığı gibi çok çeşitli enginar yemeklerine rastlanır. İstanbul'da enginar Bayrampaşa ve Maltepe'de yetiştirilirken, turfandası İzmir ve İskenderiye'den gelirdi. =*arz-ı şevk, kenger 3* >*enginar çiçeği mayası* [*maya*]

yabani enginar (İng. cardoon, L. *Cynara cardunculus*) Roma döneminden beri yenen yabani enginarın açılmamış çiçeklerinin dibi

kültür enginarı gibi pişirilir, sapları da çiğ veya pişmiş olarak yenirdi. =*diken enginarı, kenger 2*

engûr → *üzüm*

engübîn → *bal*

engür → *üzüm*

enlik (İng. oriental alkanet, L. *Alkanna orientalis*) Kökü yemeklere kırmızı renk vermek için kullanılan bir bitki. 15. yüzyılda zülbiye tatlısını boyamak için kullanıldığı biliniyor. Ayrıca, mum diplerini boyamak için kullanıldığından mum boyası diye de bilinirdi. =*eşek marulu 1, havacıva, mum boyası*

entonya → *hindiba 2*

erçâlât Reçeller.

erfâne → *ârifâne*

ergec → *kürek 1*

ergeç 1. → *kürek 1* 2. Üç yaşını doldurmuş erkek keçi. =*erkeç*

ergen → *kızılcık 1*

ergiveç Saç üstünde pişirilen yufka, bazlama, kete gibi ekmek türlerini çevirmeye yarayan ahşap gereç. Anadolu'da çok çeşitli adlar verilir: evreğeç, evri ağaç, bisleyeç, dondargeç, pişirgeç, çevirgeç, pişirme çubuğu gibi.

erguvan (İng. Judas tree, L. *Cercis siliquastrum*) Erguvan ağacının çiçeklerinden şerbet, şurup, salata, şekerleme ve tereyağında kavurması yapılırdı.

erigen Ağızda erir gibi lezzetli meyve.

erik =*âlû, encâs, ürük* >*Acem eriği, hurma eriği, Malatya eriği* 1. Yabani erik. =*dağ eriği* >*kara eriği fırtınası, kızıl erik fırtınası* 2. Kültür erik (İng. plum L. *Prunus domestica*; İng. damson, L. *Prunus insititia*) Kültür eriklerinin Kafkasya'dan yayıldığı düşünülüyor. Suriye'de yetiştirilen erikler ünlenmişti. Kurutulmuş Şam eriği (mürdüm eriği, *Prunus insititia*) eskiçağdan beri önemli bir ihraç ürünüydü. Roma devrinde hem Şam eriği hem de türbe eriği İtalya'ya, Ortaçağ'da Şam'ın siyah ve mor erikleri Haçlılarca Fransa'ya götürüldü. Eski Türkçede *erük*, aynı aileye ait erik, şeftali ve kayısı gibi sert çekirdekli meyvelerin genel adı olup türleri ayırmak için *kara erük* (erik), *tülüğ erük* (tüylü erik, yani şeftali) ve *sarığ erük* (kayısı ve zerdali) denirdi. *Divânü Lugâti't-Türk*'te "erüksemek" (canı erik istemek) ve "erüklük" (erik bahçesi) bu meyvelerin kültür cinslerinin Orta Asya'da yaygın yetiştirildiğini gösterir. "Malatya eriği" (kuru kayısı) ve bambaşka bir meyve olan "Malta eriği" adları, "erik" kelimesinin genel anlamda kullanılmaya devam edildiğine örnektir. Erik, sonradan tanışılan domates gibi, tatlı ve mayhoş tat vermek için etli yemeklere konurdu. Erik aşı ve ham erikten yapılan çorba 15. yüzyıldan itibaren rastlanan saray yemekleri arasındadır. Ayrıca erikten hoşaf, çevirme ve şerbet yapılırdı. >*likek, Malta eriği, uryânî eriği, vişne eriği*

Acem eriği Mütercim Âsım'a (1797) göre sebistan, Redhouse'a (1890) göre Buhara eriği >*Buhara eriği, sebistan*

Ali Fakih eriği Yenişehir Fener'den (bugün Yunanistan'da Larissa kenti) gelen bir kuru erik türü.

Amaskine eriği 1502 tarihli Bursa İhtisab Kanunnamesi'nde kaydı olan bir kuru erik türü. Eskiçağdan beri

ticareti yapılan kurutulmuş Şam eriğinin Avrupa'daki ismi "Damascene" eriğiydi ve muhtemelen "Amaskine" aynı anlamı taşıyordu. >*Şam eriği*

Amasya eriği 19. yüzyılda İstanbul'da tazesi ve kurusu satılan bir erik türü.

aynü'l-bakar eriği (sığır gözü eriği) Büyük, yumurta şeklinde, kırmızımsı mavi renkli bir erik türü. =*patlıcânî erik*

bardak eriği Büyük bir mürdüm eriğine benzeyen tatlı bir erik. Siyah ve beyaz türleri vardı. Kurusu hoşaf için kullanılırdı. Sakız adasında yetiştirilenler meşhurdu ve çömlekler içerisinde İstanbul'a yollanırdı. =*bardaş eriği, bardaşa eriği*

bardakça eriği Yeşil veya sarı renkli iri bir erik çeşidi.

bardaş eriği → *bardak eriği*

bardaşa eriği → *bardak eriği*

böğrek eriği → *can eriği 2*

Buhara eriği (âlû-yı Buhara) Buhara'dan ithal edilen değerli bir kuru erik türü. Anadolu'nun üryani eriği gibi kabuğu soyularak kurutulurdu. =*âlû-yı Buhara >Acem eriği,*

can eriği 1. (L. *Prunus cerasifera*) İlkbaharda yeşil iken yenen, küçük ekşi bir erik türü. Kiraz eriğinin kültür cinsidir. =*âlû-kürde >kiraz eriği* **2.** Küçük sarı renkli bir erik çeşidi. =*böğrek eriği, köpek eriği, sarıca erik*

çakal eriği 1. (İng. wild plum, L. *Prunus domestica*) Kültür eriğinin atası olan yabani erik. Meyveleri ekşi veya tatlı, sarı, yeşil, kırmızı veya mor olabiliyor. Ekşi olanlar koruk yerine zeytinyağlı dolma gibi yemeklere mayhoş tat vermek için kullanılırdı. =*âlûçe, hakim eriği* **2.** → *göğem eriği 1*

çakıl eriği → *çakal eriği*

dağ eriği Yabani erik.

deli erik → *çakal eriği*

Frenk eriği (İng. greengage) Yeşil bir erik çeşidi. Kafkasya'dan Avrupa'ya götürüldü. Çok beğenildiği Fransa'da 16. yüzyılın ilk yarısında I. François'nın karısının ismi verildi: "Reine Claude". 19. yüzyılda İstanbul ve Bursa'da yetiştiriliyordu.

göğem eriği 1. (İng. sloe, L. *Prunus spinosa*) Bir tür yabani erik. Hoşafı ve pekmezi yapılırdı. =*aluçe, göğem, gücüm, güğüm, güvem, karamuk 3, likek* **2.** (İng. buckthorn, L. *Rhamnus catharticus*) Akdiken de denilen bir çalının siyah meyveleri. Tıpta kullanılırdı.

hakim eriği → *çakal eriği*

kara aslan eriği 15. yüzyılın ilk yarısında mutancana yemeğine kurusu konurdu. Mürdüm eriği olabilir.

kara erik *Divanü Lugâti't-Türk*'te rastlıyoruz. Osmanlı döneminde bu terim, göğem eriği için kullanılıyor olabilir.

kızıl erik Kırmızı renkli bir erik türü. Kiraz eriği olabilir.

kiraz eriği (İng. cherry plum, myrobalan, L. *Prunus cerasifera*) Can eriğinin atası. Anadolu'da yaygın yetişir. Kırmızı veya sarı yuvarlak meyveleri yenir. =*vişne eriği >can eriği, kızıl erik*

köpek eriği → *can eriği 2*

Malatya eriği Malatya'nın kuru kayısısı. >*eşbâbiye*

Mardin eriği Mardin'in kurutulmuş erikleri meşhur olup hoşaf için en makbul olanıydı.

mürdüm eriği (İng. damson, damson plum, L. *Prunus institia*) Oval biçimli, koyu mor renkli bir çeşit Şam eriği. Kurutulurdu. Tazesinden reçel yapılırdı. >*Şam eriği, yalancı mürdüm eriği*

patlıcânî erik → *aynü'l-bakar eriği*

sarıca erik → *can eriği 2*

sarı erik 1. (İng. Mirabelle plum, L. *Prunus domestica* var. *syriaca/ Prunus domestica* var. *insititia*) 15. yüzyılda Anadolu'dan Fransa'ya götürülen sarı renkli bir erik türü. Orta Asya'da *limgen* adıyla bilinen bir tür sarı eriğin yetiştiğini *Divanü Lugâti't-Türk*'ten öğreniyoruz. **2.** Zerdali ve kayısının eski Türkçe adı.

Serfice eriği Kuzey Yunanistan'ta bulunan Serfice'nin (Servia) meşhur erik kurusu. Reçeli yapılırdı.

Şam eriği (İng. damson, L. *Prunus institia*) Mürdüm eriği benzeri bir erik çeşidi. Roma döneminden beri kurusu ihraç edilmiştir ve Osmanlı döneminde de en yaygın bulunan kuru erik türlerinden biriydi. İngilizce adı *damson*, "Şam'a ait" anlamına gelen *damascene*'den bozmadır. Fransızca adı da *prune de Damas*'tır (Şam eriği). >*Amaskine eriği, mürdüm eriği*

türbe eriği İri ve güzel kokulu meşhur bir erik türü. Hem taze hem kuru olarak yenirdi. 17. yüzyılda Eyüp'te Ebu Eyyûb El-Ensârî'nin türbesi yakınında bir bahçede ilk yetiştirildiği için "türbe eriği" adını almıştır.

uryani eriği Kastamonu'da yetişen dışı kırmızımsı-mor, eti sarı renkli, ince kabuklu küçük bir erik çeşidi. Kabuğu soyularak kurutulduğu için çıplak anlamına gelen "uryânî" olarak biliniyor. Kuru kaymak ve şurupla birlikte pişirilerek tatlısı yapılırdı. Ayrıca reçeli, hoşafı ve şurubu yapılırdı. =*üryani* >*Buhara eriği*

vişne eriği → *kiraz eriği*

yalancı mürdüm eriği Mürdüm eriğinden biraz daha büyük bir erik.

erişte İnce şeritler halinde kesilen ve bazen kış için kurutulan hamur. Çorbası, pilavı veya yemeği yapılır. Türk mutfağına ait eski bir erişte çeşidine "ügre", "ökre" veya "ekir" denilirdi. Şirvanî'nin 15. yüzyılın ilk yarısına tarihlenen, eriştenin en eski Türkçe tarifine göre, yumurta akıyla yoğrulan un, ince tel şeklinde kesilip güneşte kurutuluyordu. 16. yüzyılda sarayda erişte çorbası, hamurlu erişte, erişte pilavı ve erişteli pirinç pilavı yapılırdı. =*rişte, etriye* >*lahşe, ökre, salma, şehriye*

erişte aşı 15. yüzyılda erişte yemeği tavuksuyu, mumbar dolması, ufak köfte ve nohutla yapılır, üzerine tarçın ve kıyılmış badem serpilerek yenirdi.

erişte helvası Erişte, tereyağı ve şerbetle yapılan bir tatlı.

erkeç → *ergeç 2*

erkek incir >*incir*

Ermeni hıyarı (İng. good-Henry goosefoot, L. *Chenopodium bonus-Henricus*) Yaz başında dere kenarlarında yetişen yosuna benzer

bir bitki. Bedevîler ve Ermeniler yemeğini ve salatasını yaparlardı. *=beçen, bıcın, kunabera >sülüklü pancar*

Ermeni kimyonu → *Frenk kimyonu*

erne → *kimyon*

ersin → *eğsiren*

erşün → *eğsiren*

eruka → *roka*

erve → *urva*

erveb → *yoğurt*

ervelemek Hamur açarken yapışmaması için altına ve üstüne un serpmek. *>unlamak, urva*

erz → *pirinç*

erz-i Mısrî → *Mısır pirinci [pirinç]*

erzak Eve alınan dayanıklı yiyecekler. *>aşlık 3, zahîre*

erzen 1. → *darı* 2. → *mısır*

erzen-i Katalan (Katalan darısı) 16. yüzyılın ikinci yarısına ait saray mutfak defterinde adı geçen bir tahıl türü.

erzenîn Darı ekmeği.

esbâb Kap kacak, gereçler.

esirmek → *esrimek*

esirtgen Sarhoş edici. *=esritgen, müskir*

eskende-i Nâkuvârî Hindistan'ın Nâkuvâr kasabasında yetişen, parmak uzunluğunda ince ve acı bir kök. "Çay kahvesi" adındaki ilaca konan maddelerden biriydi. *>çay kahvesi*

esritgen → *esirtgen*

esridici Sarhoş eden.

esrik Sarhoş. *=esrük*

eski maden → *mertabanî*

esrimek Sarhoş olmak. *=esirmek*

esrük → *esrik*

esteh Meyve çekirdeği.

eşbâbiye Zerdali kurusu.

eşcâr-ı müsmire Meyve ağaçları.

eşek Elma, ayva, armut gibi meyvelerin ortasında bulunan sert, çekirdekli bölüm, koçan. Bugün "eşelek" olarak kullanılır.

eşek balığı (İng. stockfish) Kurutulmuş morina balığı. *>morina 2*

eşek dikeni 1. (İng. Scotch thistle, L. *Onopordum acanthium, O. bracteatum, O. carduchorum, O. illyricum*) Kabuğu soyulup çiğ yenen bir bitki. 2. → *kenger 1*

eşek kengeri (İng. our lady's milk thistle, blessed thistle, holy thistle, L. *Silybum marianum/Carduus marianus*) Genç sürgünleri haşlanarak, soyulmuş gövdesi çiğ olarak yenen yabani bitki. Açılmamış çiçekleri enginar gibi pişirilir. *=deve dikeni, eşek dikeni, gengel*

eşek marulu 1. → *enlik* 2. (İng. smooth sowthistle, common sowthistle, L. *Sonchus oleraceus*) Yaprakları haşlanarak salata yapılan ve et yemeklerine konan yabani bitki. Baytop'a göre, rozet yaprakları ilkbaharda İstanbul pazarlarında "kuzu gevreği" diye satılır. *=kuzu gevreği, süt otu 1* 3. *>yabani marul [marul]*

eşek turpu *>turp*

eşki Ekşi.

eşkin → *ışgın*

eşkine → *işkine*

eşribe İçecekler, özellikle şerbetler.

et Hayvanların veya meyvelerin yenen kısmı. *=gûşt, lâhm >av eti, budama, büğürtmek, emlik, hürdâla, ıblık, kavurma, keçi, kıyma, koyun, küştar, pehli, pastırma, pirzola, sakatat, tiftik eti, toklu*

buz gibi et Pişmemiş etin açık renkli, yağlı ve diri olanı.
kaba et Etin yağlı yerleri.
karaca et → *kara et*
kara et Etin yağsız kısımları. ~*karaca et*
et helvası → *sabunî helva*
et kesimi → *bocuk kırımı*
et kırımı → *bocuk kırımı*
et lokması Et yemeği.
etmek → *ekmek*
et meydanı Yeniçerilerin et tayınlarının dağıtıldığı ve bölüştürüldüğü kışla meydanı.
et sucuğu → *sucuk 1*
et suyu Osmanlı mutfağında et suyu çok kullanılır, bugünkü gibi çorba, et yemekleri ve pilavlardan başka birçok sebze yemeğine, böreklere hatta bazı zeytinyağlı yemeklere bile katılırdı. II. Bayezid vakfiyesinde imarette yemeklerin et suyu ile pişmesi gerektiği yazılıdır.
et şeftalisi >*şeftali*
etriye → *erişte*
evânî Her türlü kap kacak.
evelek → *labada*
evlâd mürüvveti Çocuğun doğumu veya evliliği kutlamaları.
evzâr Tat vermesi için yemeğe katılan, taze veya kuru her türlü baharat.
eylûn → *Hindistan cevizi çiçeği*
eysiren → *eğsiren*
eyyâm-ı teşrik (kurutma günleri) Kurban Bayramı'nın kurban kesme gününü takip eden üç günü. Bu süre boyunca kesilen kurban eti kurutulurdu.
ezgil → *muşmula*
ezme 1. Erik, ayva, elma, kayısı gibi meyvelerden şurup yapıldıktan sonra posayı değerlendirmek amacıyla yapılan bir murabba türü. Meyve ezmeleri kayganaya konurdu. 2. Başta badem ezmesi olmak üzere Osmanlı şekercileri Şam fıstığı, fındık ve ceviz ezmeleri de yaparlardı. Havanda dövülen kuru yemişler ince toz şeker ve gülsuyu ile karıştırılıp bazen gülsuyu veya gülsuyunda eritilmiş kitre katılarak iyice yoğrulur, şekil verildikten sonra fırında birkaç dakika kurutulurdu.

fabrika tarçını >*tarçın*
fağfûr 1. Porselen, özellikle mavi beyaz Çin porseleni. Çin porseleni o kadar değerliydi ki 17. yüzyılda çatlak olan fincanlar bile yarı fiyata alıcı bulurdu. Kırık kenarları tamir eden "kenarcıyan" denen ustalar vardı. 17. yüzyıla ait kaynaklarda Portekizli tüccarlar tarafından satılan Çin porselenleri "Portakal" adıyla geçer. >*çini* 2. Çin imparatoru.
fağfûrî Porselenden yapılmış.
fahhâr Pişmiş topraktan yapılmış kaplar.
fâkihânî Meyveci.
fâkihe Meyve.
fâlîz → *câlîz*
fâlûzec → *pâlûde*
fâlûzec pâlûdesi → *pâlûde*
falyanos → *balina*
fangri → *sinarit*
fânîd İki kez kaynatılıp pislikleri tasfiye edilen, sert kalıplar haline getirilen beyaz rafine şeker. Araplardan alınan bu isim Avrupa'da *penid, panid* veya *pennet* şeklini aldı. Rengi mat beyaz olduğundan peynir şekerine benzerdi. Nitekim 1420'lerde yazılan Tabip İbn-i Şerîf'in *Yâdigâr* adlı kitabında "şeker fânidi ki Türkçe peynir şekeri denir" diye tanımlanır. Koni şeklinde kalıplarda dondurulup satıldığı zaman kelle şeker, küçük dikdörtgen kalıplara dökülerek ince uzun parçalar haline getirilirse "parmak şekeri" veya "kalem şekeri" denirdi. =*fânîz, pânîd, pânîz* >*kalem şekeri, kamış helvası, kelle şeker, parmak şekeri*
fânîz → *fânîd*
farâsiyûn → *yabani pırasa*
farekulağı Mütercim Âsım'a göre mercanköşkün bir adıdır. Ancak Turhan Baytop'a göre *Anagallis arvensis* bitkisidir. >*mercanköşk*
fasîd Canlı bir hayvandan akıtılarak içilen kan. İslam inancına göre kanın içilmemesi gerektiği halde, açlıkla karşı karşıya olan bir kişi içebilirdi. =*müebben* >*mecdûh*
fasulya → *fasulye*
fasulye Bugün fasulye denilince genellikle Amerika kökenli fasulye (İng. haricot bean, kidney bean, L. *Phaseolus vulgaris*) kastedilirse de Yunanca *phaselos*'dan bozma "fasulye" kelimesi, asıl Eski Dünya'nın bakla ve

börülce gibi bakliyat türlerinin genel adıydı. Sonra 16. yüzyılda Portekizlilerce Yeni Dünya'dan getirilen fasulye türleri için de aynı ad kullanılmıştı. Osmanlılar, 16. yüzyılda tanıştıkları Amerika kökenli fasulye türleri olan *Phaseolus vulgaris* (ayşe kadın fasulyesi ve barbunya fasulyesi) ve *Phaseolus coccineus*'u (çalı fasulyesi) benimsediler ve alışık oldukları börülce, maş, bakla gibi bakliyatlar gibi pişirdiler. 16. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı topraklarında gezen Hollandalı Rauwolff (1573) pazarlarda çok çeşitli küçüklü büyüklü beyaz renkli fasulyeler görmüştü. Bunların *Phaseolus* mu, yoksa börülce türleri mi olduğu bilinmezse de 17. yüzyılın başında İtalya'da barbunya fasulyesine "Türk fasulyesi" denilmesi, muhtemelen bu fasulyelerin en azından bir kısmının *Phaseolus* olduğuna işarettir. 17. yüzyıldan itibaren Amerika'da yaygın yetiştirilen bir sırık fasulye cinsi "Türk fasulyesi" adıyla biliniyordu ve o döneme ait kaynaklardan bu fasulyenin yerli olmayıp ithal tohumdan yetiştirildiği biliniyor. 19. yüzyılın başına kadar *Phaseolus* türü fasulyelerin Anadolu kökenli olduğu savunulmuştu. Bu durum, Amerika kökenli fasulyenin Osmanlı topraklarından Avrupa'ya yayılmış olabileceğini gösterir (Avrupa'da "Türk buğdayı" adı verilen mısır örneğinde olduğu gibi). Rauwolff, halkın baklagillere çok düşkün olduğunu, özellikle pilavla beraber yemeyi sevdiklerini anlatır. Aynı yazarın soğuk bir meze olarak ana yemeklerin yanında sunulduğunu kaydettiği yeşil fasulye, börülce de olabilir. *=fasulya, lobya, lûbâ, lûbiyâ, lûbyâ >bakla, börülce, burçak, fûl, Hint fasulyesi, saz*

Ayşe kadın fasulyesi (İng. french bean, L. *Phaseolus vulgaris*) En makbul yeşil fasulye çeşidi. 19. yüzyılda bu addan başka "hacı kadın fasulyesi" olarak da biliniyordu. *=hacı kadın fasulyesi*

barbunya fasulyesi (İng. borlotto bean, pinto bean, L. *Phaseolus vulgaris*) Amerika kökenli olan yeşil fasulye ailesine ait bir kültür çeşidi. 19. yüzyılın ikinci yarısından önce adına rastlanmadığı halde 1614 tarihli bir İtalyanca kaynakta pembe ve kahverengi çizgileri olan irice bir fasulye çeşidi "Türk fasulyesi" olarak adlandırılır. Nitekim barbunya veya ona benzer bir fasulye çeşidinin Osmanlı mutfağında 16. yüzyıldan beri bilindiğini söyleyebiliriz.

çalı fasulyesi (İng. runner bean L. *Phaseolus coccineus*) Amerika kökenli bir fasulye türü. 1844 tarihli bir fasulye mücveri tarifi, çalı fasulyesiyle yapılacağını belirtiyor.

çiçek fasulyesi (İng. scarlet runner L. *Phaseolus coccineus*) İri kırmızı çiçekleri olan bu çalı fasulye çeşidi hem sebze hem de süs bitkisi olarak yetiştirilir. Fasulyeleri kırmızı benekli siyah veya morumsu siyah renklidir. 19. yüzyılın ikinci yarısına ait kaynaklarda adı geçer.

endâze fasulye (İng. yard-long bean, L. *Vigna unguiculata* alt tür *sesquipedalis*) Çok uzun bir börülce

alttürü. *Sesquipedalis* kelimesinin aşağı yukarı bir endaze (65 cm) uzunluğunda bir ölçü anlamına gelmesi ve Türkçe adının "endaze fasulye" olması tesadüf olmamalı. Çok eskiden güneydoğu Asya'da börülceden geliştirildiği sanılan bu fasulye, başta Çin olmak üzere o bölgenin ülkelerinde yaygın olarak yetiştirilir. Uzunluğu 45-75 cm arasında değişir. Mahmud Nedim'in 19. yüzyıl sonunda Tunceli Ziraat ve Arazi Müdürü'nün bahçesinde gördüğü "bir arşın" boyundaki fasulyeler bu tür olabilir.

gelin fasulyesi Mustafa Rasim (1886) kılıç fasulyesinin diğer adı olduğunu söyler. Buna karşın, Mehmed Reşad (1921-22) Ayşe kadın fasulyesinin bir adı olduğunu bildirir. Prof. Vedat Şeniz'e (2008) göre ise Bursa'da yetişen, diğer adı "karnı kırmızı" olan, piştiği zaman bile kırmızı rengi bozulmayan eski ve lezzetli bir fasulyedir. >*kılıç fasulyesi*

hacı kadın fasulyesi → *ayşe kadın fasulyesi*

karagöz fasulye → *börülce*

kılıç fasulyesi Tanesi uzun, eğri, yassı ve beyaz renkli bir *Phaseolus* fasulyesi çeşidi. Mustafa Rasim (1886) bu fasulyenin eğri şekli kılıca benzetildiğinden dolayı bu adı aldığını anlatır. >*gelin fasulyesi*

orta fasulyesi 1900 tarihli bir kaynakta sayılan fasulye çeşitlerinden biri.

sırık fasulyesi (İng. climbing bean) Tırmanıcı fasulye çeşitlerinin genel adı.

Van fasulyesi Mahmud Nedim'in (1900) bahsettiği bir fasulye çeşidi.

yer fasulyesi Ayşe kadın fasulyesi gibi yere yakın biten fasulye çeşitleri.

fatîr 1. Mayasız hamurdan yapılan ekmek. 2. Ham.

fatûr Oruç açmak üzere yenen şey.

Fazıllar koyunu >*koyun*

fecel → *turp*

felec Evliya Çelebi Bitlis'te verilen bir ziyafette sunulan baharatlı murabbalar arasında felec murabbasını sayar. Ne olduğu öğrenilemedi.

felek İstanbul meyhane argosunda cızbız köfteyi pişiren kişi.

Felemenk peyniri >*peynir*

fener balığı (İng. angler-fish, L. *Lophius* türleri) Atlas Okyanusu, Akdeniz ve Marmara Denizi'nde yaşayan bir balık. Diri beyaz kuyruk eti çok lezzetlidir. Deveciyan (1915) fener balığını lezzetli olmasına rağmen İstanbul'da sadece yoksulların yediğini, bunu balığın çirkinliğine bağladığını anlatır, ama çorbasının da nefis olduğunu söyler.

ferâne → *ferânik*

ferânik Tatlı sucuk veya pestil. =*ferâne* >*sucuk 2, pestil*

ferârîç Piliçler. >*ferrûc*

ferfah → *semiz otu*

ferfehen → *semiz otu*

ferh Civciv.

ferik 1. → *ütme* 2. Henüz yumurtlamamış genç kuş.

ferik bulguru >*bulgur*

ferik elması >*elma*

ferrûc Tavuk pilici veya güvercin palazı. >*ferârîç*

fersâd → *dut*

fesleğen (İng. sweet basil, L. *Ocimum basilicum*) Taze veya kuru yaprakları

salata ve çeşitli yemeklere konan hoş kokulu bir bitki. =*habak-ı bostan, habak-ı sa'terî, ispergam, reyhan, şah-isperem, şah-ispergam >asâbiü'l-feteyât, dağ reyhanı*

ak fesleğen (İng. sacred basil, L. *Ocimum album, O. tenuiflorum*) Daha çok tıbbi kullanımı olan bir fesleğen türü.

Hint fesleğeni (İng. African tree basil, L. *Ocimum gratissimum*) Afrika ve Asya'nın tropik bölgelerinde yetişen kuvvetli ve hoş kokulu fesleğen.

Firengi fesleğen Yassı yapraklı bir yarpuz türü. =*lâle-i hatâyî*

küçük fesleğen → *sultânî fesleğen*

sultânî fesleğen Etli dolması ve salatası yapılan büyük yapraklı fesleğen. Mütercim Âsım sarmaşık gibi etrafındaki bitki ve ağaçlara sarıldığını söyler. =*küçük fesleğen, Süleymanî fesleğen*

Süleymanî fesleğen → *sultânî fesleğen*

yaban fesleğeni → *frenc-müşk* 1

yer fesleğeni (İng. annual mercury L. *Mercurialis annua*) Tıpta kullanılan yabani bir bitki.

fetrâsâliyûn 15. yüzyılda "yabani kereviz" veya "taş kerevizi" adıyla bilinen şifalı bir bitki. İbn-i Şerif (1425) bu bitki için "deniz kenarında ve sahil yerlerde biter... Bergama şehrinde köküne fışkun derler ve İznik şehrinde çok biter" diyor. >*yabani kereviz*

fevâkih Meyveler.

fevrûn kayığı Dalyanda tutulan balıkları pazara taşımak için kullanılan tekne.

fıçı Sirke, limon suyu, boza, turşu, tuzlanmış balık, havyar, pekmez, su, yağ gibi çeşitli yiyecekler fıçılarda saklanır ve taşınırdı. Evliya Çelebi sirkecibaşının işyerinde Bartın ve İngiliz yapımı dev fıçılar, Mora'nın ardıç fıçıları ve Alman fıçıları bulunduğunu anlatır. >*şendere 2, varil*

fıçıda Zıpkınla tutulan iri bir balık türü. En büyük palamut olan peçutanın aynısı olabilir. =*fıçıta >peçuta*

fıçı dibi 1. Meyhane köşesi, yani içkiye düşkün olanların bulundukları yer. 2. Şarap gibi içeceklerin fıçıda bıraktıkları tortu.

fıçı peyniri >*peynir*

fıçı şekeri >*şeker*

fıçıta → *fıçıda*

fıçı üzümü >*üzüm*

fıkırdamak Bir sıvının kaynarken gürültülü bir ses çıkarıp kabarcıklanması.

filamur → *ıhlamur*

fındık (İng. hazelnut, filbert, L. *Corylus avellana*) Osmanlı döneminde fındığın tazesi, kurusu ve kavrulmuşu çerez olarak yeniği gibi çeşitli yemeklere katılırdı. 1489-90 arasında saray mutfağına fındık alındığına dair kayıtlar vardır. 18. yüzyılda tarator, börek, baklava, kadayıf, akıtma gibi çeşitli yemeklere konuyordu. 19. yüzyılda yaprağından sarma yapılırdı. Mütercim Âsım'a (1797) göre, "Akrep kısmı fındık olan yerde eğlenmez." =*bunduk, finduk >cillevez*

kuyu fındığı İstanbul'da kuyulara konup toprakla örtülerek saklanan fındık. Bu yöntemle fındıkların taze kalması sağlanıyordu.

fındık kebap Kavrulmuş fındık.

fındık taratoru Dövülmüş fındık, ekmek içi, sirke veya limonla yapılan sos. 18. ve 19. yüzyılda yapıldığı

bilinen fındık taratoru, özellikle kılıç, palamut, midye ile birlikte yenirdi. Ayrıca bazı salatalara konurdu.

fındık kıran Fındık kabuğu kırmaya yarayan demir veya tahta alet. Hali vakti yerinde olan evlerde misafirlerin kullanmaları için bunlardan fazla miktarda bulundurulurdu.

fırın Her evin fırını olmadığı için evde yapılan fırınlık yemekler mahallenin çarşı fırınına yollanırdı. Mahmud Nedim fırıncıların güveçte yapılan kebapların pişip pişmediğini anlamak için tadına baka baka yarısını yediklerini söyler, buna karşı alınacak en iyi tedbirin kâğıt kebabı yapmak olduğunu savunur. Börek, baklava gibi yemekler fırınsız da pişirilirdi. Bunun için üstüne koz ateş konulmuş sac kapatılırdı. Ekmek fırınlarından başka simit, börek ve poğaça fırınları vardı. >*tandır*

Bostancıbaşı Fırını Mevki sahibi insanların tutuldukları hapishane. >*Mutfak Hapishanesi*

köylü fırını → *tandır*

Fırın Hapishanesi → *Mutfak Hapishanesi*

fırın kebabı >*kebap*

firsâd → *dut*

fısdıkıye → *fıstıkıye*

fıstık Genel olarak Osmanlı dönemi yemek tariflerinde türü belirtilmeyen "fıstık," yemek tatlı ise Şam fıstığı, tuzlu ise çam fıstığı kastedilir. =*fıstuk, fustuk, pıstık* >*bıttım, boz fıstığı, çam fıstığı, fıstık-ı Rûmî, fıstıkıye, fıstık yağı, Şam fıstığı*

fıstık helvası Ağdayla karıştırılmış Şam fıstığından oluşan sert bir şekerleme. >*fıstıkıye*

fıstık herisesi >*herise*

fıstık yağı Habeşistan ve Yemen'den gelen, fındık benzeri bir yemişten elde edilen beyaz, kokusuz yağ.

fıstık-ı Rûmî (Rûmî fıstık) → *çam fıstığı*

fıstıkıye 19. yüzyılda "fıstık helvası" adıyla satılan fıstıklı kozhelvanın aynısı olabilir. Evliya Çelebi sokakta satılan şekerleme türleri arasında sayar. =*fısdıkıye* >*fıstık helvası* [*fıstık*]

fıstuk → *fıstık*

fışfış şerbeti Kuru üzüm şerbeti. 17. yüzyılda Arnavut şerbetçileri tarafından satılırdı.

fışkılık → *işkembe*

fışnamak Ekşiyerek kabarmak, bozulmak.

ficl → *turp*

ficlü'l-cemâl (E. sea rocket, L. *Cakile maritima*) Deniz kıyısında yetişen acı tadı olan yabani bir bitki. =*reşâd-ı incir*

fiğ → *burçak 1*

fik → *burçak 1*

filamur → *ıhlamur*

filandıra balığı (İng. sea stickleback, fifteen-spined stickleback, L. *Gasterosteus spinachia/Spinachia spinachia*) Yenmeyen bir deniz balığı.

filbahar (İng. clematis, L. *Clematis*) "Ak asma" da denilen tırmanıcı bir çiçek. Güzel kokulu taç yapraklarının reçeli ve çevirmesi yapılırdı.

filcan → *fincan*

filfilek → *fufel*

filiskin → *yarpuz*

filiz → *piliç*

fil-murg → *baba hindi* [*hindi*]

fincan Küçük bardak. Kahve fincanları 19. yüzyıla kadar kulpsuz ve zarflar içine konarak kullanılırdı. Sonra Avrupa etkisiyle kulplu ve tabaklı fincanlar

ortaya çıktı. Büyük boy kahve fincanlara "kallavi" veya "tiryaki fincanı" denilirdi. Salep, sıcak palude, sıcak süt gibi içeceklerin içildiği büyük kulplu fincanlar da vardı. 16. yüzyılda "kalye-misk" adlı değerli macun da fincana konuluyordu. Fincanlar en çok toprak veya porselenden yapılsa da, gergedan boynuzu gibi farklı malzemelerden olanlar da vardı. **tiryaki fincanı** Kahveye düşkün olanlar için yapılmış büyük boy kahve fincanı. =*kallavi*

fincan böreği Fincanla kesilip yağda kızartılan daire şeklinde börek. 17. yüzyılda kaydı vardır. Maydanozlu veya dereotlu peynirli iç konurdu. Fıstık veya badem ve şekerli iç koyarak tatlısı da yapılırdı. Fincan yerine "baklava değirmeni" adlı aletin yarım küre şeklindeki dibiyle de kesilirdi. =*çırçır böreği* >*puf böreği, tava böreği*

fincancı Fincan yapan veya satan kişi. 19. yüzyılda İstanbul'daki fincancı dükkânları, fincandan başka her türlü seramik ve porselen eşya, hatta cam ve metal eşya satarlardı.

fincan tepsisi Kahve ikramı için kullanılan küçük yuvarlak tepsi.

firavun inciri → *Arabistan inciri*

firenc-müşk → *frenc-muşk*

firik → *ütme*

fişne → *vişne*

fodla → *fodula*

fodula Beyaz undan yapılan francala pidesi. Fatih döneminden itibaren kayıtlarına rastlanır. 18. yüzyıla ait bir yemek risalesine göre "gayet kabarıp sünger gibi göz göz olur". Çok makbul sayılan bu ekmek hali vakti yerinde olan kişiler tarafından yenirken hizmetçiler ve daha düşük gelirliler somunla yetinmek zorundaydı. İmaretlerde fodula verilirdi ve yeniçerilerin tayınları içinde de fodula vardı. 19. yüzyılın ikinci yarısında sarayın harcamalarını azaltmak amacıyla fodula dağıtımına sınırlama getirilince, fodula yerine tayın ekmeği verilen yaşlı bir kalfa "Bitti mi Âl-i Osman?" diyerek düşüp bayılmıştı. 19. yüzyılın ilk yarısında içinde buğday unu miktarı az olan ucuz fodula halk tarafından yeniliyordu. Fodulanın kökeni ve kelimenin etimolojisi çözülememiştir. Ahmed Vefik Paşa (1889) eskiden "Venedik ekmeği" olarak bilindiğini yazar. Bu doğruysa belki francala gibi İtalyanlardan öğrenilen bir ekmek türüydü. Ancak kelimenin etimolojisi hakkında yazan Semih Tezcan (*Ziyafet Defteri*, 1998, s. 34) "fodula" veya benzer bir kelimenin ne İtalyanca ne de Yunanca sözlüklerde bulunmadığını, belki sözlüklere geçmeyen bir Bizans sözcüğü olduğunu söyler. =*fodla, pide 1* >*ekmek, francala, kirde*
çakıl fodula → *çakıl ekmeği*

fondan (İng. fondant) Avrupa'da 19. yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkan yumuşak şekerleme. Osmanlının "lohûk" veya "çevirme" adlarıyla yapılan şekerlemesinin Avrupa'da yapılan türüdür. Muhtemelen 1840-50 yıllarında Türkiye'den Fransa'ya götürülmüştü. Fransızca *fondant* ismi, erimek anlamında *fondre* kelimesinden türetildi. >*çevirme, lohûk*

fota Üzümü pazara taşımaya mahsus iki ucu açık uzun fıçı. >*fıçı üzümü*

francala (İng. French rolls) Has beyaz undan yapılan küçük boy ekmek. İstanbul'a ilk tanıtanlar Galata'da fırın açan İtalyan ekmekçilerdi. 17. yüzyılda Evliya Çelebi Galata'nın meşhur yiyecekleri arasında francalayı sayar. Tarhana çorbası, vişneli ekmek ve francala kadayıfı gibi bazı yemeklerde kullanılırdı. >*Beç ekmeği, fodula, francala peksimeti, francala unu*

baston francalası (İng. French loaf, baguette) İnce, uzun, gevrek kabuklu beyaz ekmek. =*baget*

bira francalası Bira mayası ile imal edilen ekmek.

mekik francalası 1921 tarihli bir kaynakta bahsi geçen bir ekmek türü.

francala peksimeti Dilimlenip ikinci kez fırınlanan francala. Havanda dövülerek saray lokması yapımında kullanılırdı.

francala unu >*un*

Fransız rakısı >*rakı*

frappa → petâvî

frenc-müşk =*firenc-müşk* 1. (İng. anis-scented basil, aniseed-scented basil, L. *Ocimum pilosum*) Güzel kokulu bir fesleğen türü. Türkiye'de yetişmez. =*yaban fesleğeni* 2. → *karanfil yarpuzu* 3. (İng. musk flower, L. *Mimulus*) Misk kokulu bir çiçek.

Frenk arpası >*arpa*

Frenk badıncanı → *domates*

Frenk biberi → *su biberi*

Frenk elması 1. >*elma* 2. → *domates*

Frenk eriği >*erik*

Frenk inciri → *Arap inciri*

Frenk kahvesi >*kahve*

Frenk kimyonu (İng. caraway, L. *Carum carvi*) Tohumları baharat olarak kullanılan bir bitki. Kars bölgesinde genç dalları da koku vermek için çorbaya ve yemeklere konur. =*Ermeni kimyonu, kardamânâ, kerâviyâ, kerâviye, kereviyâ, Karaman kimyonu 3, kirâvayâ, tatlıcı ot, tikde 2, yabani kimyon 1, zîre-i Rûmî 1* >*geyik kimyonu, geyik sırası, geyik ziresi*

Frenk lahanası >*lahana*

Frenk limonu 16. yüzyıldan itibaren kaynaklarda rastlanan bir narenciye türü. Arapçası *lim* (bkz) olan *Citrus aurantifolia* olması en kuvvetli ihtimaldir. Malezya kökenli bu meyve tropik iklimlere özgü olup Akdeniz bölgesinde kolay yetişmez. Amerika'nın keşfinden kısa zaman sonra Karayipler'de ve Meksika'da yetiştirilmeye başlanan lim Arabistan ve İran'da eskiden beri bilinmesine rağmen belki Amerika'da yetiştirilen limler "Frenk limonu" adıyla Avrupa üzerinden ithal edilmiş olabilir. Bir başka ihtimal, nerede ortaya çıktığı meçhul ve tartışmalı olan bergamot veya Hindistan, İran ve Ortadoğu'dan başka Akdeniz bölgesinde ve hâlâ Antalya'da yetiştirilen "tatlı limon" olarak bilinen *Citrus limetta* olmasıdır. Greyfurt 16. yüzyıldan sonra geliştirildiği için Frenk limonu olma ihtimali yoktur. >*bergamot, Mısır limonu, tatlı limon, ufak limon*

Frenk maydanozu (İng. chervil L. *Anthriscus cerefolium*) Hoş kokulu yaprakları yemeğe konan bir bitki. Batı Asya kökenli olmasına rağmen Avrupa etkisiyle Osmanlı mutfağına

girdiği adından anlaşılıyor. 1770'lerde İstanbul çarşılarında satılırdı.

Frenk ocağı Kuşhane tencereleri için küçük kömürlü ocak.

Frenk patlıcanı → *domates*

Frenk salatası >*salata*

Frenk salebi → *ararot*

Frenk şeftalisi >*şeftali*

Frenk şekeri >*şeker*

Frenk taflanı (İng. Portugal laurel, L. *Prunus lusitania*) İspanya ve Portekiz'e özgü bir taflan türü. Meyvesinin yenmesi sakıncalıdır, çünkü değişen miktarlarda zehirli maddeler içerebilir. Daha çok tıbbi amaçla kullanılırdı.

Frenk teresi (İng. nasturtium L. *Tropaeolum majus*) Güney Amerika kökenli güzel çiçekli bir bahçe bitkisi. Yaprak ve çiçeklerinin tereye benzer baharatlı bir tadı var. 19. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında salatası için tarifleri vardır. =*Latin çiçeği*

Frenk turpu >*turp*

Frenk üzümü 1. (İng. red currants, L. *Ribes rubrum*; İng. black currants, L. *Ribes nigrum*) Kırmızı veya siyah küçük yuvarlak meyveleri olan bir bitki. 18. yüzyılın ilk yarısında "mercan üzümü" adıyla bilinen kırmızı cinsi (*Ribes rubrum*) beğenilir, hoşafı, şerbeti ve tatlısı yapılırdı. =*mevîz-i Firenç* >*mercan üzümü* 2. → *it üzümü* 3. → *Bektaşi üzümü*

Frenk yemişi → *Arap inciri*

Frenk yer elması → *patates*

fuçı → *fıçı*

fûfel (İng. areca nut, L. *Areca catechu*) Hindistan'da yetişen bir palmiye ağacının kestaneden biraz büyük tohumu. Hindistan'da *Piper betle* yapraklarına sarılıp çiğnenir. İlaç ve uyuşturucu olarak kullanılır.

fukara salatası >*salata*

fukkâ' 1. → *boza* 2. Şerbet veya boza içilen kap.

fukurdatmak → *fıkırdatmak*

fûl 1. → *Mısır baklası* 2. → *bakla* 3. → *ufak bakla* [*bakla*]

fûl-i Mısrî → *Mısır baklası 2*

Kıbt fûlu → *acı bakla*

fûlbahar → *filbahar*

fuleyli (fulyalı) Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü kına gecesi ziyafetinde sunulmuş şekerleme. Fulya çiçeğinden yapılmış olabilir.

fulya (İng. jonquil, L. *Narcissus jonquilla*) Bir çiçek. 1480'de Gedik Ahmed Paşa İtalya'nın Fulya (Pulya) şehrinden getirdiği için bu ad verilmiştir. Şurubu, reçeli ve çevirmesi yapılırdı. II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoğlu'na göre, sarayda yapılan şurubu nefisti. Hadiye Fahriye (1926) bu şurup için "Kokusu güzel, manzarası latif, leziz bir şey olur" der.

fulya balığı (İng. eagle ray, L. *Myliobatis aquila*) Atlas Okyanusu ve Akdeniz'de yaşayan bir vatoz türü. Kırmızı eti yavan olduğundan beğenilmezdi. Osmanlı döneminde çok ucuza satıldığı halde zor alıcı bulurdu.

fûm 1. → *buğday* 2. → *ekmek* 3. → *sarmısak* 4. → *nohut*

furun → *fırın*

fustuk → *fıstık*

futr Mantar, zehirli mantar. =*futur*

futur → *futr*

fûcl → *turp*

fûcl-ı berrî → *yabani turp*

fûcûl → *turp*

fülfül → *biber*

fülfül-i ahmer >*kırmızı biber* [*biber*]

fülfül-i berrî (İng. chasteberry, L. *Vitex agnuscastus*) Anadolu'da yabani olarak yetişen "hayıt" adlı çalının küçük meyveleri. Tıbbi olarak kullanılırdı.

fülfül-i dırâz → *dâr-ı fülfül*

fülfül-i ebyaz → *ak biber* [*biber*]

fülfül-i meviye Dâr-i fülfülün dilimler halinde kurutulmuş kökü ve sapı.

fürat 1. Tatlı su. 2. Fırat nehri.

fürûş Satıcı, örneğin *cev-füruş* (arpa satan).

fütûr ta'âmı → *kahvealtı*

gadâ' Sabah veya öğle yemeği.
galanga → *havlıcan*
Galata hamur işi Dövülmüş badem, şeker, yumurta akı ve saf alkolle yapılan bir tür badem kurabiyesi. Hamuru kâğıt huniden geçirilerek çeşitli şekiller verilirdi. >*badem kurabiyesi* [*badem*]
galbîz → *kalbur*
galbur → *kalbur*
galeta → *peksimet*
galeta unu Toz halinde galeta. → *peksimet dakîki*
galeyân Kaynama.
galeyân-ı kâzib Yalancı kaynama, hafif kaynama.
galeyâna gelmek Kaynamaya başlamak.
galiye 1. (L. *galia moschata*) Emevi döneminden beri yapılan, misk ve amber içeren pahalı bir parfüm. "Kurs-ı galiye" adıyla yuvarlak tabletler halinde satılırdı. 17. yüzyılda İstanbul'a Şamator (neresi olduğu tespit edilemedi) ve Mısır'dan getiriliyordu. 19. yüzyılda "sükkerî yumurta" adıyla bilinen, yumurta sarısı, şeker ve gülsuyundan yapılan bir içeceğe konurdu. =*galiye-i misk, kalye-misk,* >*kurs 2, sükkerî yumurta* 2. → *kalye*
galiye-i misk → *galiye*
galle 1. Tahıl. 2. Mahsul, ekin. 3. Gelir, kira.
galle biti Depolanan tahıla zarar veren küçük bir böcek.
galle-dân Tahıl veya bakliyat saklanan kap veya ambar.
galle-fürûş Tahıl satıcısı.
ganbot → *bodur kefal* [*kefal*]
ganem → *koyun*
garâbil Gırballar (kalburlar).
garar Keçi kılından örülmüş çeşitli boylarda torba ve çuval. İçine peksimet, bulgur, buğday, tarhana, un, şeker gibi malzemeler konurdu. Sefere giden askerlerce ve mutfaklarda kullanılırdı. 15. yüzyıl sonunda saray mutfağı alımları arasında çeşitli gararlar vardı. Büyük olanlar kulpluydu. Manda, deve gibi hayvanlara asılmak üzere yapılan, büyük heybe şeklinde ve meşinli olanları da vardı. =*gırâre, harar*
garbî kayısı >*kayısı*
gargar Küçük süzgeçli su küllüsü. >*belbele 1, su küllüsü*

gârikûn → *çam mantarı 1* [*mantar*]
garsân Aç.
gassâle Mideyi temizlemek için sabah içilen bir kadeh şarap.
gâsûl (İng. Marsh mallow L. *Althaea officinalis*) Hatmi. Evliya Çelebi Mısır'da bu bitkinin kurutularak öğütüldüğünü, elde edilen undan ekmek yapıldığını anlatır.
gasûl-ı Rûmî 1. (İng. Sea buckthorn, L. *Hippophae rhamnoides*) Meyveleri yenen yabani bir bitki. 2. (L. *Euphorbia spinosa*) Eskiden tıbbi amaçla kullanılan bir bitki.
gâv Öküz, sığır. II. Bayezid dönemi saray mutfağı defterinde "öfkeli arslanın parçalaması için" gâvin alındığı kayıtlı. >*dana, sığır*
gavers → *dan 2*
gavers-i Hindî → *dan 2*
gazevî → *kazevî*
gaziler helvası Bulgur pilavı gibi dağılan kıvamda un helvası. Bastırarak kaşık kaşık tabağa çıkarıldıktan sonra toz şeker ve tarçın serpilerek yenirdi. 15. yüzyılın ilk yarısında Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde adı geçer. 1880'lerin başında Mehmed Tevfik, "gaziler helvası" isminin nereden kaynaklandığını bir hâkime sorunca, "yiyen âdem kurtulur ise sahihan gazidir" cevabını almıştı. Savaştan sonra, hayatlarını kaybedenlerin ruhu için kurtulan askerler tarafından pişirilmesinden dolayı bu adla bilinirdi. Piyade teğmeni olan Mahmud Nedim'in (1900) gaziler helvasının askerî kazanlarla yapma yöntemini anlattığından bu geleneğin Osmanlı döneminin sonuna kadar sürdüğü anlaşılır. Gaziler helvası, aynı zamanda "helva sohbeti" denilen dost toplantılarında yenirdi.
mülûkî gaziler helvası Bol miktarda kavrulmuş ve dövülmüş badem ilave edildikten sonra tepsiye yayılarak fırında pişirilen gaziler helvası.
gaz makinesi → *gazoz makinesi*
gazoz (Fransızca *Limonade gazeuse*'den; İng. fizzy lemonade) Limon tuzu, şeker ve karbonatla hazırlanan gazlı içecek. 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da satılırdı.
gazoz makinesi (İng. soda siphon) Gazlı içecek yapılan şişe şeklinde alet. 19. yüzyılın ilk yarısında Fransa'da geliştirilmişti. 1880'lerin başında İstanbul'da kullanılıyordu. =*gaz makinesi*
gebere → *kebere*
gece sohbeti → *helva sohbeti*
geçkinci Tazeliğini kaybetmiş meyve ve sebze satan kişi.
gedik Helvacı dükkânlarında bulunan büyük mermer tezgâh. Lokum, ketenhelvası, tahin helvası gibi şekerlemeler hazırlanırken soğutma, yoğurma, çekme ve kesme gibi işlemler gedik üzerinde yapılırdı.
gelberi 1. Fırıncıların ekmekleri fırından çıkarmak için kullandıkları ucu kıvrık demir. 2. Ocak karıştırma demiri. =*enbür, gelbir, kelbir, ölçer* >*elinkörü 1* 3. Kaymak yaparken sütü karıştırmak için kullanılan ağaç çubuk. 4. → *kargaburun*
gelbir → *gelberi 2*
geleboru → *gılaburu*
gelin balığı (İng. rainbow wrasse, L. *Coris julis*) Eti lezzetli bir Akdeniz balığı. Çarpıcı renkleri yüzünden akvaryum

balığı olarak rağbet görür, ihraç edilirdi. 17. yüzyılda gelin balığından pahalı bir pastırma yapılırdı. *>gün balığı*

gelincik (İng. corn poppy, L. *Papaver*) Osmanlı döneminde yaygın mutfak kullanımı olan bu bitkinin yaprakları haşlanıp yoğurtla yenir, kavrularak börek içi olarak kullanılır, yumurtalı ıspanak gibi pişirilir ve salata olarak çiğ yenirdi. Taç yapraklarından da gelincik reçeli, macunu, şerbeti ve şurubu yapılırdı. *=gelin otu 1, kızalak >gelincik macunu [macun] gelin otu*

gelincik balığı (İng. three-bearded rockling, shore rockling, L. *Gaidropsarus mediterraneus*) Denizin kıyıya yakın yerlerinde özel sepetlerle avlanan bir deniz balığı. Hafif ve lezzetli eti beğenilirdi. II. Abdülhamid'in en sevdiği balıklardandı. Museviler gelincik balığını çakal eriğiyle pişirildi. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey (1922) en lezzetlisinin tavası olduğunu söyler.

gelin otu 1. → *gelincik* **2.** → *aşçılar otu*

gelin ödü Sadeyağ, un, bal ve küllü sudan yapılan bir hamur tatlısı.

gelinparmağı 1. Parmak şeklinde bir hamur tatlısı. Yağlı hamura dövülmüş fıstık doldurulup kızartılır, sonra şuruba batırılırdı. *=parmak tatlısı >yağlı lokum* **2.** → *parmak üzümü [üzüm]*

gelmiç → *kelmiç*

gelû-gîr → *ahlat*

geme → *keme 2*

gendena → *kendene*

gendüm → *buğday*

gendüm-i göfte/gufte/kûbe/kûfte/kûbîde/kûbîze Dövme veya yarma buğday. *>dövme*

gendüm-i topuz İyi bir cins buğday. Padişahın mutfağında kullanılan beyaz un, Bursa'dan tedarik edilen bu tür buğdaydan yapılırdı. *>devedişi buğdayı*

gendüm nüma vü cev-fürûş Buğday gösterip arpa satan; yani hilekâr.

gendüme 1. Bir buğday tanesi. **2.**→ *dövme 1*

gendüm-vâ Buğday çorbası.

gengel → *eşek kengeri [kenger]*

gerdan Koyunun boyun kısmı. Tatlılı et, keşkek ve söğüş gibi yemekler gerdan etinden yapılırdı.

gerdek aşı → *pilav zerde*

gerdel 1. Bostan, ahır ve gemide kullanılan, kısa tahta kova. *>kertel* **2.** → *külek*

gerdenâ 1. Kamıştan yapılan şiş. **2.** Şişte pişirilen kuş veya kuzu.

gerden-dırâz Uzun ağaç sırık. Fatih dönemi mutfak defterlerinde padişahın kebabı için hep çift alındığı kayıtlıdır. Beraberinde şiş de satın alınırdı. Belki çevirme kebabı yapılırken şişin dayandığı yan direk olarak kullanılıyordu. Ayda 16-61 çift alındığına göre kullanıldıktan sonra atılıyordu.

gerger → *gırgır*

germeşik → *kızılcık 2*

gernik → *kaplıca*

gersen → *kersen*

gevân → *geven*

geven (İng. milk vetch, L. *Astragalus*) Bazı türlerinin saplarından kitre zamkı elde edilen bitki. Doğu Anadolu bölgesinde çiçekleri çiğ olarak yenir. *=gevân, güvan, katâd, kevân >samg-ı katâd, kitre*

gevrek 1. Kolay kırılıp ufalanan kuru hamur işi. 17. yüzyılda yağlı halka, 19. yüzyılda da anasonlu halka diye satılıyordu. Simitçiler mısır unundan yapılan yumuşak gevrekler satarlardı. Gevrek tozundan lokma ve revani yapılırdı. >*gevreklik* 2. 19. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa bisküvisine verilen ad. =*bisküvi*

deniz gevreği 1888'de ait bir tarife göre, un, şeker, limon kabuğu ve yumurtadan yapılan bu gevrek, fırında piştikten sonra parmak şeklinde kesilip tekrar fırına konularak kurutulurdu. Denizciler ve deniz yolcuları için yapılan dayanıklı bir yiyecek olmalıdır. >*şekerli gevrek*

kâhl gevrek 17. yüzyılda börekçi fırınlarında yapılan bir gevrek çeşidi.

kimyonlu gevrek Üzerine bildiğimiz kimyon değil, "kimyon-ı mulûkî" denilen Mısır anasonu tohumları serpilmiş gevrek.

şekerli gevrek Ahmed Cavid'e (III. Selim dönemi) göre, şeker ve yağ ile yapılan şekerli gevrek üst seviyeli gemicilere mahsustu. >*deniz gevreği*

gevreklik Gevrek yapmaya uygun un.

gevz → *ceviz*

geyik 1. (İng. red deer, L. *Cervus elaphus*) Türkiye'de yaşayan en büyük geyik türü. 17. yüzyılda Istranca dağlarında yeniçeriler tarafından avlanıp etinden padişah için pastırma yapılırdı. "Kızıl geyik" veya "ulu geyik" de denir. =*kızılgeyik, sığın 1* 2. Erkekleri boynuzlu bazı geviş getiren memeli hayvanlara verilen genel ad. Türkiye'de bulunan üç tür, geyik (bkz. *geyik 1*) sığın ve karacadır. Başlıca av hayvanlarından olup etleri sevilirdi. 7. yüzyılda Göktürk Hanı yazlarını geçirdiği Binbir Pınar yaylasındaki geyiklerin avlanmalarını yasaklayıp bazılarına çıngırak ve yüzük takmıştı. =*dağ öküzü, çopur, yağmurca* >*ahu, alageyik, ceylan, karaca 1, sığın 2, tablalı*

geyik kimyonu Farklı kaynaklarda Frenk kimyonu, çörek otu, acı kıcı tohumu (bkz. *acı kıcı 1*), veya yabani turp tohumu (bkz. yabani turp 2) olarak tanımlanan bir tohum. =*geyik sırası, geyik ziresi* >*acı kıcı 1, çörek otu, Frenk kimyonu, yabani turp 2*

geyik otu → *zater 1*

geyik sırası → *geyik kimyonu*

geyik ziresi → *geyik kimyonu*

gezek Dostların sırayla ev sahipliği yaptıkları yemekli toplantı. Çok eski bir gelenek olup *Divânü Lugâti't-Türk*'te *sugdıç* diye geçer. 16. yüzyılda "gezek" adıyla kaydına rastlanır. =*sıra gecesi* >*ârifâne, helva sohbeti*

gezengevî Ilgın, geven ve meşe ağaçlarında farklı türden böceklerin ürettikleri kudret helvası. Şekerlemelerde ve tıpta kullanılıyordu. *Tevrat* ve *Kuran*'da bahsedilen kudret helvasının ılgın ağaçlarında oluşan türü olduğu düşünülüyor. Gevende oluşan gezengevî İran'da *gez* adlı bir çeşit koz helvası yapımında kullanılır. Meşe ağaçlarında oluşan gezengevî İran, Irak ve Doğu Anadolu'nın ormanlık bölgelerinde bulunur, yakın yıllarına kadar Bağdat'ta *man* denilen bir tür koz helvası yapımında kullanılırdı. Doğu Anadolu'da yaz

aylarında gezengevînin bulunduğu meşe dalları toplanır, yapraklar üzerindeki kudret helvası suda eritilip süzülür, sonra kaynatılarak "akıt" veya "gezo" denilen pekmez yapılır. Celâlüddin Hızır'ın (ö. 1417) gezengevîyi meşe yapraklarına yağan bir madde olarak tanımlaması, meşe ağaçlarında oluşan gezengevînin Türkiye'de en yaygın bilinen türü olduğunu gösterir. Baytop'a (1996) göre, bu tür kudret helvası "meşe helvası" olarak da bilinir. Evliya Çelebi Diyarbakır ve Malatya'da bulunan gezengevîden bahseder. *=gezengübîn >asel-i rims, kudret helvası*

gezengübîn → *gezengevi*

gezer → *havuç*

gıcı → *kıcı*

acı gıcı → *acı kıcı 1*

gıcır 1. Sakız çiğnerken çıkan ses. 2. Damla sakızına esneklik vermek için kullanılan, gıcır otu tohumlarını kaplayan zar. *>gıcır otu*

gıcır otu (İng. Smilax, L. *Smilax*) Körpe sürgünleri Batı ve Güney Anadolu'da sebze olarak kullanılan bir bitki. İstanbul'da "dikenucu" veya "dikenözü", Ege bölgesinde "silcan" adıyla satılan bu sürgünler kuşkonmaza benzer. Kavrularak yumurtayla pişirilir. *Smilax excelsa* türünün tohumları üzerinde bulunan ve "gıcır" adıyla bilinen zar, damla sakıza esneklik veren maddedir. *>gıcır, uşbe*

gırâre → *garar*

gırbal → *kalbur*

gırgır Ağzında süzgeçli kapağı bulunan testi. *=gerger*

gıvışgan otu (İng. bladder campion, L. *Silene vulgaris*) Yaprak ve dalları sebze olarak kullanılan yabani bitki. Güney ve Batı Anadolu'da yetişir.

gızâ' Gıda.

gici 17. yüzyılda kepçe helvası yapılırken sulu hamuru sıcak yağa akıtmak için kullanılan kap.

gilaburu *=geleboru* 1. (İng. guelder rose, *L. Vibumum opulus*) Kuzey ve Orta Anadolu'da yetişen bir çalının salkım halindeki küçük kırmızı meyveleri. 2. Bu meyvelerden yapılan şerbet.

gingôşiye Macaristan'ın Gyöngös şehrinde yapılan meşhur şarap. Evliya Çelebi "sarı yakut" renginde olup hiçbir diyarda eşi bulunmadığını söyler.

girde → *kirde*

girdegân → *ceviz*

girdekân → *ceviz*

girdekân ber künbet (kubbedeki ceviz) Mümkün olmayan bir durum için kullanılan deyim.

Girit kabağı *>kabak*

Girit otu (İng. dittany of Crete, L. *Origanum dictamnus*) Yaprakları tat vermek için kullanılan güzel kokulu bir ot. *=baklatü'l-gazâl, kurt helvası, mangır otu, müşkî-taramaşig*

giyâh Ot.

giyâh-ı durak → *dereotu*

giyâh-i nemrak → *semizotu*

glase pirinç *>pirinç*

glikoz (İng. glucose) Basit bir şeker türü. Rafine şeker eşit oranda glikoz ve früktozdan oluşur. Glikoz oranı fazla olursa şeker kristalleri oluşmaz. Bu nedenle 19. yüzyılın sonundan itibaren Avrupa şekercileri reçel, fondan gibi yumuşak kıvamlı şeker

ürünlerinin kristalleşmesini önlemek için mısırdan üretilen glikoz şurubunu katmışlar. Osmanlı şekercileri de geç dönemde şeker yerine glikoz kullanmaya başlamışlar. >*pataka*

gofret (Fransızca *gaufrette*'ten Ing. wafer) Demir kalıpta pişirilen bir hamur işi. Akıcı veya yumuşak kıvamlı mayalı bir hamurdan yapılır. Dondurma külahları, kâğıt helvası ve Belçika'nın *waffle*'ları hep gofret çeşitleridir. >*demir tatlısı, kâğıt helvası*

goper → *kupes*

gorgıt Güneşte kurutulmuş kavun. Siirt'te kışın yemeği yapılır.

göbek (Ing. heart) Bir sebzenin veya meyvenin ortasındaki yaprak kümesi, sert kısmı veya en lezzetli orta bölümü. >*cücük, misk göbeği*
mısır göbeği Mısır koçanı.

göbek atmak Un helvası yapımıyla ilgili bu terimin en iyi tanımını Hadiye Fahriye (1926) yapar: "Helvanın kaynamağa başlayarak 'lukluk' diye ses çıkarması ve sathının kabarıp bu kabarığın yarılarak içinden bir nefes gibi buhar çıkmasıdır."

göbelek → *kuzugöbeği mantarı*

göce → *güce*

göçe → *güce*

göden Kalın bağırsağın son bölümü. =*güden*

göden bumbarı → *bumbar dolması*

göfte → *köfte*

göğelek → *Macar üzümü*

göğem eriği >*erik*

göğercin → *güvercin*

göğüs süzmesi Seyyid Hasan'ın (1620-1688) günlüğünde bahsettiği bir yemek.

gökçe → *Macar üzümü*

gökçe balığı (Ing. bleak, L. *Albumus mento*) Dere ve göllerde yaşayan bir tatlısu balığı.

gökçe armudu >*armut*

gökçe reçeli Kanunî'nin şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in 1539'da sünnet düğünü ziyafetinde sunulan tatlılardan biri. Gökçe armudundan yapılmış reçel olabilir.

gök kandil Çok sarhoş.

göksu → *peyniraltı suyu*

gök yemiş Yeşil, ham meyve.

göleğez (Ing. taro, colocasia, L. *Colocasia esculenta*) Güney Asya kökenli bir bitkinin kökü. Iki bin yıl kadar önce Mısır ve Kuzey Afrika'ya getirilmişti. Uzun zamandan beri Güney Anadolu bölgesinde de yetiştirilir. Patatesten daha besleyici olan göleğez papates gibi pişirilir. Tadı kestaneyi andırır. Hans Dernschwam'ın 16. yüzyıl ortasında Istanbul'da rastladığı "patates" (*Erdapfel*) göleğez olabilir çünkü patates o sırada ne Avrupa'da ne de Türkiye'de yetiştirilmeye başlanmıştı. Evliya Çelebi birkaç yerde "kurkas" adıyla bu sebzeden bahseder. =*gülgas, kalkas, kolokaz, kurkas*

gölemez =*göremez* 1. → *ağız 1* **2**. Yeni doğurmuş hayvanın ikinci günkü sütü. Bu süt, ağızdan farklı olarak, düşük ateşte sürekli karıştırılarak ısıtılabilir. Gölemez denen yemeği (bkz. *gölemez 3*) yapmak için kullanılır. >*ağız 2* **3**. Yeni doğurmuş hayvanın ikinci günkü sütü yavaş ateşte ve durmadan karıştırarak ısıtıldıktan sonra pul kadar parçalanmış yufka parçaları üzerine

dökülerek hazırlanan yemek. Yöreye göre ayrıca şeker, pekmez, ceviz veya keçiboynuzu ilave edilir. Evliya Çelebi'nin Dubrovnik'e yakın Köprez yaylasında yörüklerle yediği gölemez, bu yemek olabilir. 4. Sonbaharda hayvanlardan elde edilen koyulaşmış süt. Eylül ve ekimde koyunların sütü azaldıkça yağ miktarı iyice artar. İnek sütünde de benzer bir değişiklik olur.

göl izmariti → *sırtar balığı*

göl kestanesi (İng. water-chestnut, water caltrops, L. *Trapa natans*) Terkos Gölü ve Trakya bölgesindeki diğer göllerde yetişen bir su bitkisinin kestaneye benzer meyvesi. Kavrularak yenir.

gömeç 1. Küle gömülerek pişirilen ekmek veya poğaça. Çok eski bir Türk hamur işi olup *Divânü Lugâti't-Türk*'te *kömeç, gömme* ve *közmen* adlarıyla geçiyor. Evliya Çelebi'ye göre, Türkmenler ekmeğe "gömec" diyorlardı. =*gümeç, kömbe 1, kömeç, közmen* 2. Sacda veya iki sac arasında pişirilen ekmek. =*kömbe 2* 3. Bal peteği. 4. → *ebegümeci*

gömeç balı >*bal*

gömlek 1. Yumurta beyazı. 2. (İng. flead, cawl fat) Hayvanların bağırsaklarını saran yağlı zar. El kadar parçalara kesilerek "sarma" ismiyle bilinen ciğerli veya kıymalı dolma yapımında kullanılır, ayrıca içi doldurulan bütün bir lahana bununla sarılarak fırında pişirilirdi. Kokoreç üzerine de sarılırdı. =*iç yağ 2, sarma yağı* >*sarma 2 ve 3*

göremez → *gölemez*

götürücü Toptancı. >*oturucu*

göynük Süt, yoğurt, arpa gibi şeylerin konduğu ufak torba veya tulum.

göyünmek 1. Yanmak, ateşte kararmak. 2. Olgunlaşmak (meyve için).

gözendegi otu Mütercim Âsım'a göre mercanköşkün bir adıdır. =*mercanköşk*

gözer → *kalbur*

gözleme Katlanmış yufkadan yapılan ve sacda pişirilen ince bir hamur işi. Katmerli hamurdan yapılan türü de vardı. II. Bayezid sarayında gözleme yaşlı bir kadın tarafından yapılmaktaydı. Ucuz ve pratik bir yemek olan gözleme hem evde yapılır, hem de çarşı gözlemecileri tarafından satılırdı. 1640 tarihli narh defterinde 240 gramlık gözlemenin fiyatı 1 akçe olarak kaydedilmiş. Sokak satıcıları, sattıkları gözlemenin sıcak kalması için boyunlarına içinde ateş yanan cam kapaklı yuvarlak kutular asarlar, gözlemeleri bunun içinde taşırlardı. 19. yüzyılda peynirli, kıymalı, otlu veya sade gözleme yapılırdı. Sadesine bazen şeker serpilirdi. =*gözlemec, köz ekmeği* >*gözlemeci*

çırçır gözleme Katmerli gözleme. >*katmer*

gözlemec → *gözleme*

gözlemeci Dükkânda gözleme yapıp satan veya sokakta satan kişi. >*gözleme*

göztaşı (İng. copper sulphate) Bakır sülfat. İncirlerin yemyeşil kalması için incir reçeline yarım nohut kadar ilave edilirdi. Hâlâ bazı yemek kitaplarında böyle tariflere rastlanır, ancak bakır sülfatın zehirli olduğunu unutmamak gerekir.

gradine Kırmızı kuru üzüm hevengi.
gravyera peyniri >*peynir*
greyfurt (İng. grapefruit, L. *Citrus paradisi*) 18. yüzyılda Karayip adalarından biri olan Barbados'ta ortaya çıkan büyük bir turunçgil türü. Atası çok daha eski bir turunçgil türü olan petâvîdir. 1823'te Amerika'ya götürülen greyfurt 1885'ten itibaren dünyaya yayılmıştı. 1900'den önce Türkiye'ye varmış ve Şemseddin Sâmî'nin sözlüğünde "kızmemesi" adıyla yer alacak kadar tanınmıştı. =*altıntop, kızmemesi 1* >*petâvî, Amerika portakalı*
gubâriye → *üvez*
gûbe Sarpa türünden bir balık. >*çitari*
gubeyra → *üvez*
gûfte → *kûfte*
gulaş (İng. goulash) Macaristan'ın ünlü kırmızı biberli etli yemeği. "Gulaş" adının Türkçe "güveç"ten bozma olduğu savı asılsızdır.
gulgul → *belbele 2*
gupa → *kupes*
gurâbî → *kurabiye*
gurâbiye → *kurabiye*
gûre Yeşil ve ham meyve, özellikle üzüm. >*çağla 1, koruk*
gûrî → *mertabanî*
gûş-ı berre → *kuzukulağı 1*
gûşt → *et*
gûşt-âb Et suyu.
gûştâbe =*gûştâve* **1.** Et suyu. **2.** Köfteli çorba.
guştâve → *gûştâbe*
gübel 17. yüzyılda sarayda yapılan bir yahni türü.
güce Dövülmüş ve kırılmış buğday. =*göce, göçe* >*yarma*
güce tarhanası >*tarhana*
gücüm → *göğem*
güden → *göden*
güğüm 1. Kulplu, kapaklı, bazen gaga ağızlı veya musluklu bakır kap. Özellikle su taşımak veya kaynatmak için, bazen salep, kahve, süt, pekmez, rakı, boza, şerbet ve yoğurt koymak için de kullanılırdı. Bakırdan başka tombak, gümüş veya pirinçten yapılanlar vardı. **2.** → *göğem*
asma güğüm Zincirle asılan güğüm.
kahve güğümü Küçük güğüm şeklinde kahve ibriği.
salepçi güğümü Salebin sıcak kalması için, içine köz ateş konmuş kabın üzerine oturtulan güğüm.
güğümbaşı Padişahın özel hizmetinde bir saray görevlisi.
güherçile Potasyum nitrat. Salamura dil hazırlanırken, tuzlu suya yatırmadan önce, tuz ve güherçile karışımı ile ovulurdu.
gül (İng. rose, L. *Rosa*) Gül reçeli yapmak için daha çok okka gülü denilen *Rosa centifolia* kullanılırken, gül yağı çıkarılan türler ise "sakız gülü" veya "yağ gülü" denilen *Rosa damascena, Rosa alba* ve *Rosa moschata*'dır. Gül yaprakları şeker ile birlikte yoğrularak yapılan ve "hamîre" veya "gülbeşeker" denilen şekerleme hem lezzetli, hem de faydalı diye sabahları yenirdi. Gülden şurup, şerbet ve çevirme de yapılırdı. Osmanlı döneminde en önemli gülsuyu ve gül yağı üretim yerleri, Rumeli'nin Kızanlık ve Karlova yöreleriydi. 1885'te bu bölgeden Bursa'ya yerleştirilen göçmenlere devlet tarafından gül fidanları verilerek yeni gül bahçeleri kurulmuştu. =*verd* >*gül rakısı, gül*

rubbu, gülâb, gül balı, gülbeşeker, gülhane, gülsuyu, gül-şeker, gülşemsiyesi

sakız gülü (İng. Damask rose, L. *Rosa damascena*) Gül yağı çıkarılan ve gül şurubu yapılan, kokulu bir gül çeşidi. Çiçekleri pembe ve yarım katmerlidir. =*yağ gülü*

yağ gülü → *sakız gülü*

gül-i mükerrer Edirne'de yapılan gül şurubu.

gül rakısı >*rakı*

gül rubbu Gül yapraklarını kaynar suda beklettikten sonra biraz limon suyu ilave ederek hazırlanan usare. Şerbet ve şekerlemelere renk ve koku vermek için kullanılırdı.

gül süzmesi Gül çevirmesi. >*çevirme 2*

gülâb 1. → *gülsuyu* 2. Gül şerbeti. 1400 civarında gül şerbeti anlamına gelen, "gülâb"ın Arapçası olan *cüllâb* kelimesi İngilizceye girip *julep* şeklini aldı. İngiltere'de önceleri şekerli su veya herhangi bir şekerli içecek anlamında kullanılan *julep* 19. yüzyıl başından itibaren Amerika'da viski veya konyak ile yapılan bazı kokteyllerin ismi olmuştu. =*cülâb, cüllâb 2*

gülâb-ı mahlût (karışık gülsuyu) Başka malzemeler katılarak ucuza mal edilen düşük kaliteli gülsuyu. 17. yüzyılda İstanbul Bedesteni'nin önünde satılırdı.

gülâbdân Gülsuyu veya çiçek suyu serpmek için kullanılan ağzı emzikli, armut biçiminde küçük kap. Camdan veya madenden olanları vardır. =*gülâbî 1*

gülâbî 1. → *gülâbdân* 2. → *gülâbiye*

gülâbiye helvası Bal, nişasta, sadeyağ, badem, gülsuyu ve miskten yapılan koyu muhallebi. Tepsiye dökülüp baklava gibi kesilirdi. =*gülâbî 2*

gülâc → *güllaç*

gül balı >*bal*

gülbeşeker Bir tür gül reçeli. Özel kapaklı kâselere konur (bkz. *gülbeşeker hokkası*) ve gülbeşeker kaşığı denilen özel kaşıklarla yenirdi. 17. yüzyılda Seyyid Hasan, Melek Ahmed Paşa'yı karısı Fatma Sultan'ın Eyüp'teki sarayında ziyaret ettiğinde gülbeşeker, kahve ve şerbet ikram edilmişti. Mevlana, gülbeşeker için *"A gül, sen aslından da şekersin, şekere daha fazla layıksın; (...) Şimdi gülbeşeker oldun ya gönül gıdasısın, göz nurusun"* demişti. Mevlana'nın çağdaşı Hollandalı şair Jacob van Maerlant İslam dünyasından Avrupa'ya geçen gülbeşekerin tarifini şöyle vermişti: "Gül şekeri şöyle yapılır: gül yaprakları şekerle ezilerek cam kavanoza konur ve güneşte otuz gün bırakılarak her gün karıştırılır. Sıkı kapatılan kavanozda üç yıl bozulmadan durur." Bu yöntemle yapılan gülbeşekere "gülbeşeker şemsiyesi", şeker yerine balla yapılana "gülengübîn" denirdi. =*gülkand* >*gülbeşeker hokkası, gülbeşeker şemsiyesi, gülengübîn, gül-şeker, gül şekeri*

gülbeşeker hokkası Gülbeşeker ikram edilen kapaklı billur veya seramik kâse.

gülbeşeker şemsiyesi Güneşte yapıldığı için "şemsiye" denen reçellerin en meşhuru gülbeşekerdi. Okka gülünün yapraklarıyla ince toz şeker yoğrulduktan sonra cam kavanoz veya içi sırlı kâselere doldurulur,

güneşe konurdu. Her akşam kapakları kapatılan kavanozlar bir ay kadar bu şekilde güneşte bırakılırdı. Mehmed Kâmil (1844) gülbeşeker şemsiyesinin üzeri "kaymaklanıp donar ve latif" olduğunu söyler. *=gülşemsiyesi*

gülburnu → *kuşburnu*

gülengübîn Şeker yerine balla yapılan gülbeşeker. *=cülencübîn*

gülgas → *göleğez*

gülhane Topkapı Saray'nın bugün Gülhane Parkı olan kısmında geniş gül bahçeleri vardı. Burada yetişen güllerden "gülhane" denilen özel mutfakta gülsuyu, gülbeşeker, reçel ve şurup yapılırdı. Bahçenin Marmara Deniz'e bakan yanında III. Selim tarafından yeniden inşa edilen köşke Gülhane Köşkü adı verilmişti.

gül helvası Gül yağı katılan sert şekerleme.

gülkand → *gülbeşeker*

güllaç İsmi "güllü aş"tan bozma, ince nişastalı yufkalardan hazırlanan tatlı. 13. yüzyıla ait en eski tarifine göre, güllaç yapraklarını hazırlamak için buğday nişastası ve su veya çırpılmış yumurta akıyla yapılan sulu bir hamur saca dökülürdü. Bugün ise güllaç hamuru mısır nişastası ve sudan yapılır. Osmanlı döneminde güllaç genellikle şeker şerbetiyle yapılır, gülsuyu, misk, kaymak, Şam fıstığı, badem veya fındık da katılırdı. Güllaç yaprakları bohça, muska veya rulo şeklinde sarılırdı. Yaprakların yumurtaya bulanarak kızartıldığı ve şerbete atıldığı bir çeşidi de vardı.

güllaç baklavası Baklava gibi kat kat hazırlanan güllaç. Güllaç yaprakları gülsuyu, su veya süt ile ıslatılır, ortasına kaymak, dövülmüş fındık veya badem konur ve üzerine sıcak şerbet dökülürdü. Bazen şerbete misk ilave edilirdi. *=nân-ı gülâc 2*

güllaç pâlûdesi Güllaç yaprakları şeker şerbetinde eritilerek hazırlanan bir tatlı. Üzerine gülsuyu, misk, badem veya Şam fıstığı konurdu.

yumurta güllacı Çırpılmış yumurtayla yapılan ince omletlerle hazırlanan bir tatlı. Omletlerin ortasına şeker ve çekilmiş badem karışımı yayılır, sonra dürülüp dörder parçaya kesilir ve üzerine şekerli badem ve gülsuyu serpilirdi. Tarifi 15. yüzyıla ait bir kaynakta bulunur.

güllenmek Mayalı hamurun kabarması.

gülnar 1. Kiraz veya vişne. 2. (İng. wild pomegranate, L. *Punica granatum*) Yabani nar. 3. Nar çiçeği. Tadı acı olup ilaç ve boyama maddesi olarak kullanılırdı. Mütercim Âsım'a (1797) göre meyve vermeyen nar ağacının çiçeğidir. *=cullenâr, cüllenâr* 4. → *çam fıstığı*

gülnâr-ı Rûm *>Hisar kirazı [kiraz]*

gülsuyu (İng. rose water) Gül yağı yapımı sırasında geriye kalan su. En kaliteli gülsuyu, damıtmayla değil, gül yapraklarını yağmur suyu içinde, güneş altında bırakarak veya kaynatmadan buharlaştırarak elde edilirdi. Yüzeye çıkan yağ damlaları kemik kaşıklarla toplandıktan sonra geriye kalan su gülsuyuydu. 15. yüzyıldan itibaren sarayda gülsuyu yapılmıştı. 17. yüzyılda halis gülsuyu Bayezid'de, saf olmayan gülâb-ı mahlût ("karışık gülsuyu") Bedesten

önünde satılırdı. Gülsuyu güllaç, su muhallebisi, helva, hamur tatlıları, hoşaf ve pelte gibi pek çok tatlıya katılır veya üzerine serpilirdi. *=âb-ı verd, cüllâb 1, gülâb 1, mâ'ü'l-verd >gülâb 2, gülâbdân, gülâbiye, gülâb-ı mahlût, mey 2*

gül-şeker Redhouse (1890) gül-şekeri güllü şeker olarak tanımladığı halde, 18. yüzyıla ait kaynaklardan gülbeşekerin bir diğer adı olduğu anlaşılıyor. *=gülbeşeker*

gülşemsiyesi → *gülbeşeker şemsiyesi*

gümeç → *gömeç*

gümeç balı → *gömeç balı [bal]*

gümren 1. Yabani bitkilerin soğanı. **2.** → *sümbül-i Hindî*

gümüşbalığı (İng. Mediterranean sandsmelt, L. *Atherina mochon*, İng. silverside, L. *Atherina boyeri*) Karadeniz, Marmara ve Akdeniz'de bulunan küçük bir balık. Osmanlı döneminde çok sevilirdi. Tazesi yendiği gibi salamurası yapılırdı. Karaciğeri ve yumurtası lezzetli olduğundan temizlenmeden pişirilirdi. İri ve yumurtalı gümüşbalığına "atrina" denirdi. *=aterina, atrina >çamuka, çatal kuyruk, tokmakbaş*

gün balı Üzüm şırasını güneşte koyulaştırılarak yapılan, bal kıvamında pekmez. Mesir macununda kullanılır.

gün balığı 1. (İng. ornate wrasse, L. *Thalassoma pavo*) Akdeniz ve Ege'de yaygın bulunan rengarenk bir balık. Ahmed Vefik Paşa (1889) nefis olduğunu söyler. Bugün akvaryum balığı olarak ihraç edilir. *>gelin balığı, keklik balığı, lapina* **2.** (İng. ocean sun-fish, L. *Mola mola*) Eti zehirli, vücudun arkası kesikmiş gibi duran garip biçimli bir balık. Akdeniz dahil dünyanın sıcak ve ılık denizlerinde yaşar.

günbed → *kümbet*

günbed-i gül Şarap dolu kadeh.

güneâşık → *ayçiçeği*

günebakan çiçeği → *ayçiçeği*

güneş dansı → *mâş 1*

güneyik 1. → *hindiba 1* **2.** → *kara hindiba*

gürâz 1. Erkek domuz. **2.** İnce boyunlu testi veya sürahi.

Gürcü kirazı → *kara yemiş*

güren → *kızılcık*

gürs Açlık.

güvan → *geven*

güvârâ → *güvârende*

güvârende 1. Hazmı kolay. **2.** Yemesi hoş, tatlı.

güvârîş → *cüvârîş*

güveç Dibi düz, yayvan toprak tencere. Eski yemek kitaplarına göre, güveçte türlü, silkme gibi sebzeli et yemeklerinden başka balık ve kavun dolması pişirilirdi. Üstüne ve altına kor halinde ağaç kömürü konduğunda fırın veya tandır yerine geçerdi. *>çukali*

güveği otu → *güyeğü kekiği [kekik]*

güvem → *göğem eriği*

güve otu → *güyeğü kekiği [kekik]*

güvercin (İng. pigeon, L. *Columba*) Güvercin kebabı Osmanlı saray ve konak sofralarında sık görülen seçkin bir yemekti. Fatih Sultan Mehmed döneminden itibaren sarayda yemek için güvercin yetiştiriliyordu. III. Ahmed'in şehzadeleri için yapılan sünnet düğününde iki bin güvercin pişirilmişti. *=göğercin, hamâme 1,*

kebuter >kumru, kebûter/pûrî kebûter, üveyik

güverî Yeşil sebzeler, bostan ürünleri.

güverî resmi Bostan ürünlerine uygulanan vergi.

güvey otu → *güyeğü kekiği [kekik]*

güyeğü kekiği *>kekik*

güyeğü otu → *güyeğü kekiği [kekik]*

güzbere → *kişniş*

hâ

hâ Yiyen, çiğneyen.

habâbiye İçine lokma konmuş muhallebi. Kaymakla yenirdi. 19. yüzyıla ait bir tatlılar risalesinde tarifi var.

habak → *yarpuz*

habak-ı bostan → *fesleğen*

habak-ı Horâsânî 1. → *ışgın* 2. → *Horasan teresi*

habak-ı karanfilî → *karanfil yarpuzu*

habak-ı Kirmanî >*sultani fesleğen [fesleğen]*

habak-ı reyhânî → *devme*

habak-ı sa'terî → *fesleğen*

habak-ı sekrî >*sultani fesleğen [fesleğen]*

habak-ı turuncân → *oğulotu*

habakü'l-fil → *mercanköşk*

habakü'l-kına → *mercanköşk*

habakü'l-mâ → *su nanesi*

habakü'ş-şüyûh → *şile*

habakü'l-temsah → *su nanesi*

habb 1. Tane, tohum. 2. Hap.

habbü'l-arûs 1. → *kuyruklu biber* 2. (İng. ashwagandha, L. *Physalis flexuosa*) Hindistan'da yetişen bir bitkinin meyvesi.

habbü'l-gûl → *çıtımık*

habbü'l-hâl → *kakule*

habbü'l-kar' Kabak tohumu.

habbü'l-kureyş → *çam fıstığı*

habbü'l-lezîz → *abdüllezîz*

habbü'l-mülûk 1. (İng. spurge L. *Euphorbia nereifolia*) Sütleğenin bir türü. 2. Bir tür kiraz. 3. → *çam fıstığı* 4. (İng. castor beans, L. *Ricinus communis*) Kene otu veya Hint yağı ağacı denen zehirli bitkinin tohumu. 5. → *abdüsselâtin*

habb-ı rümmân 1. Nar tanesi. 2. Dövülmüş siyah üzüm ve nardenkten yapılan bir hap. Fatih Sultan Mehmed için yapılırdı.

habb-ı sanavber/habbü's-sanavber → *çam fıstığı*

habbü's-sevdâ → *çörek otu*

habbü'l-zelem 1. → *yer fıstığı* 2. → *abdüllezîz* 3. (L. *Bunium microcarpum*; B. ferulaceum, B. paucifolium) Yumruları yenen yabani bir bitki. Bazı türleri kurutulup öğütülür ve ekmek yapımında kullanılır.

habbâz → *ekmekçi*

habbâzîn Ekmekçiler.

habbâzlık Ekmekçilik.

habbe Tahıl tanesi, çekirdek.

habbe-i hadra → *çitlembik*

habbe-i sevdâ → *çörek otu.*

Habeş kâkulesi >*kâkule*
habîs → *un helvası*
hâbiye 1. Küp. 2. Kuyu.
hacerü'l-berâm Tencere ve kazan yapılan siyah bir taş.
Hacı Bektaş tuzu >*tuz*
hacı kebabı >*kebap*
hacı lokumu >*lokum*
Hacı Osman kebabı >*kebap*
hacı tehniyesi Hacdan dönenler için ertesi gün "hacı tebriği" anlamına gelen hacı tehniyesi yapılırdı. Misafirlere kakuleli kahve, zemzem suyu, gül sulu şeker şerbeti ve hacı lokumu ikram edilirdi. Kâsede sunulan şerbet içine lokumlar atılır, hoşaf kaşığıyla içilirdi.
hadak 1. → *patlıcan* 2. → *badıncan-ı berrî 2* 3. → *domates*
hadec Ham acı elma.
hadrâ' Sebze, yeşillik.
hadravât → *sebzevât*
hafafi → *tatlısu kayası*
Hafiz Ali üzümü >*üzüm*
hâgîne → *kaygana*
hâk Toprak.
hâk-i hoşâb "Hoşaf toprağı" anlamındaki bu malzemenin adı 15. yüzyılda saray mutfağı kayıtlarında geçer. Hoşafın berrak olmasını sağlamak için kullanılan pekmez toprağının benzeri olabilir. >*pekmez toprağı*
hâk-ı pekmez → *pekmez toprağı*
hâkanî helva Un, nişasta, pirinç unu, sade yağ, süt ve şekerle yapılan taneli helva.
hâkîne → *kaygana*
hâl → *kâkule 1*
hal → *hall*
halâvet Tatlılık.
haleb Sağılmış süt.
halebü'l-'anâkîd (üzüm salkımlarının sütü) → *şarap*
halebî 1. 16. yüzyılda İstanbul ekmekçilerinin yaptıkları bir hamur işi. 2. Teneke tabak.
Halep dolması >*dolma*
halıc → *alıç*
halîb Süt, özellikle taze sağılmış.
halife lokması → *lokma 2*
halile → *helile*
halile-i kâbulî → *helile-i kâbulî*
halita Karışım.
halka Halka şeklinde hamur işi, özellikle uzun dayanan yağsız türü. 18. yüzyılda börekçi fırınları ve çörekçiler tarafından üretilir, sokaklarda sırıklara geçirilerek satılırdı. Günümüzde Alanya'da iplere dizilir.
hurda halka 17. yüzyılda halka simit ile birlikte kayıtlarda geçiyor. Muhtemelen kâk halkadır.
gevrek halka Yağlı hamurdan yapılan halka. 17. yüzyılda satılıyordu.
kâk halka Dayanıklı olması için fırında kurutulan halka şeklinde peksimet.
semiz halka → *yağlı halka*
simit halka → *simit*
yağlı halka Yağ içerdiğinden fazla dayanmayan bir halka türü. Bugünkü kandil simidinin benzeri olmalıdır. Ramazan'da iftar sofralarında bulundurulurdu. =*semiz halka* >*halka çörek*
Yahudiler halkası 1525'te kayıtlı bir halka türü.
halka-i çini → *halkaçini helvası*
halka-i sofra Yolcuların taşıdıkları sofra görevi gören deri yaygının kenarlarındaki halkalar. Bu deliklerden geçirilen kaytan çekilerek

kenarı büzülünce, sofra yaygısı yiyecek taşımaya yarayan bir torba haline gelirdi. >*bükme sofra [sofra]*

halkacı Halka yapan veya satan kişi.

halka çevrilmek Halka şeklinde kesmek.

halkaçini helvası Eski bir tatlı olup Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirlerinde geçiyor. Un, nişasta ve böbrek yağından yapılan hamur beyazlanıncaya kadar yoğrulur, sonra halka şekli verilip yağda kızartılıp şeker şurubuna atılırdı. Evliya Çelebi Konya'nın halkaçinisi için "canım beyaz halka-i çinisini âşıklar yeyince âdemin dimağı parçalanır" diyor. Sultan III. Ahmed tahta geçtiği zaman helvacılar halkaçini pişirmişlerdi. =*halka-i çini*

halka helvası → *zülbiye halkası [zülbiye]*

halka şekeri 6-7 cm çapında çember şeklinde peynir şekeri. Günümüzde bazı şekerciler pembe beyaz çizgililerini üretiyor.

hall → *sirke*

hallâl Sirkeyi yapan veya satan kişi.

halyun → *helyun*

hamal ökçesi peyniri >*peynir*

hamâmâ =*hamâmiye* 1. → *kakule* 2. Bilimsel adı *Amomum compactum* olan kakule türü olabilir.

siyah hamâmâ → *hayr-ı bevvâ*

hamâme 1. → *güvercin* 2. → *kumru*

hamâmiye → *hamâmâ*

hambeles Adana'da kültür mersininin meyvelerine verilen ad.

hamel Kuzu.

ham helva → *köpük helva*

hamîr 1. → *hamur 1* 2. Uyuşturucu etkisi olan macun.

hamîr-i mâye Maya hamuru.

hamîre 1. Çiçek yapraklarını veya baharatları şekerle yoğurarak yapılan bir şekerleme türü. Evliya Çelebi menekşe, zambak ve ıtrıfil türlerini ziyafet yemekleri arasında sayıyor. Hem lezzetli bir yiyecekti hem de ilaç olarak kullanılıyordu. Menekşelisi öksürük kesici, güllüsü müshil olarak sabahları yenirdi. 2. → *hamur 1* 3. Hamur mayası.

hamîre-i turşi → *ekşi maya*

hamît 1. Derisinde kebap edilen. >*tulum kebabı [kebap]* 2. Kılsız deri tulum. 3. Kaynatılmış şıra dolu tulum.

hammâr Şarap yapan kişi veya meyhaneci.

hamr Şarap gibi alkollü içecek.

hamse-i hazme Hazma yardımcı olan beş bardak şarap.

hamsi (İng. anchovy, L. *Engraulis encrasicolus*) Karadeniz ve Akdeniz'de avlanan bir balık. Karakış (9 Aralık-17 Ocak) döneminden sonra gelen ve hamsin denilen elli günlük soğuklar sırasında ortaya çıktığı için hamsi adını aldığı rivayet edilir. Evliya Çelebi Trabzon'da hamsinin çorbası, yahnisi, kebabı, böreği, baklavası ve pilakisi gibi envai çeşidinin pişirildiğini, Trabzon'da tekneler limana geldiği zaman çalınan boruyu duyanların, "Namaz bulunur, amma hamsi bulunmaz" diye camiden çıktıklarını anlatıyor. 18. ve 19. yüzyıllarda Avrupa'dan küçük kavanozlarda ithal edilen tuzlanmış hamsi tanınmayarak "ençüye", "inçivye", veya "ançüviz" adıyla ayrı bir tür balık olduğu sanılmıştı. Batı Akdeniz'de yakalanan hamsilerin aynı tür olmasına rağmen burada

tanınmaması, Karadeniz hamsisinden büyük olması ve Anadolu'dakinden farklı bir yöntemle hazırlanmasına bağlıdır. Hamsi destanlar ve şiirlere bile konu olmuştur. Yavrusuna "çaça" denir. *>ançuvez, çaça 2*

hamsi kuşu Trabzon'un hamsiyle yapılan meşhur yemeklerinden biri. Hâfız Zühdî (d. 1811) "Hamsi Destanı"nda hamsi kuşu yemeği için şunları söyler: "Yedincisin hamsi kuşudur adı/Soğuk su başında çıkarış tadı/Gerçi kuşdur amma yoktur kanadı". Bugünkü tariflere göre, önce hamsilerin kılçıkları çıkarılır, 2 veya 4'er tane alınarak hazırlanmış bir içle doldurulur, mekik şeklinde kapatılır ve mısır unuyla yumurtaya bulanarak yağda kızartılır.

hamsi pilakisi Evliya Çelebi'nin anlattığı meşhur Trabzon yemeği. Hamsiler kamışlara onar onar geçirildikten sonra kıyılmış maydanoz, kereviz, soğan, pırasa, tarçın, karabiberle karıştırılarak pilaki yapılırdı.

hamt 1. Koyun kebabı. 2. Ekşimiş süt.

hamur 1. Su ve bazen yağla yoğrulan un. *=hamîr, hamîre 2 >hamurcu, hamur işine karışmak, hamur kavatası, hamurlamak, hamur tahtası, hamur teknesi* 2. Maya. *>hamursuz*

hamurcu 1. Börek gibi hamur işlerinde uzmanlaşmış aşçı. Sarayda en tecrübeli olanlara "üstat pişirici" denirdi. *=hamurkâr* 2. Fırında ekmek yoğuran işçi. 3. Hamur işlerine düşkün kişi.

hamur işi Hamurla yapılan her türlü yiyecek.

hamur işine karışmak İnsanın beceremeyeceği ve vazifesi olmayan işlere karışmak.

hamurkâr → *hamurcu 1*

hamur kavatası → *kavata*(II)

hamurlamak Pişirme kabının ağzını hamurla kapatarak kapak kenarlarından buharın çıkmasını önlemek. Bu şekilde pişen yemeklerin suyu buharlaşıp kaçmadığından çok lezzetli olur.

hamurlu rişte 16. yüzyılda sarayda yapılan bir yemek. *>erişte*

hamursuz (İng. unleavened) Mayasız. *>kilise hamursuzu*

hamursuz bayramı (İng. Passover) Yahudilerin Mısır'dan kaçışlarını kutladıkları bayram. Bayramın yedi günü boyunca mayalanmış ekmek yenilmediği gibi evde maya bulundurulmaz.

hamur tahtası → *yastığaç*

hamur teknesi Hamur yoğurmak için kullanılan, dikdörtgen şeklinde ve dibe doğru daralan ağaçtan oyulmuş büyükçe kap.

han(I) 1. Han. 2. Kervansaray. 3. → *meyhane* 4. Dükkân.

hân(II) 1. → *sini >hân-salar* 2. → *sofra* 3. Yiyecek, yemek. 4. Et kesme tahtası.

hân-ı yağma *>han yağması [yağma]*

hânât Dükkânlar, meyhaneler.

hânçe Küçük tepsi.

handerili (İng. skeleton weed, gum succory, L. *Chondrilla juncea*) Çengel sakızı elde edilen bitki. *>çengel sakızı [sakız 2]*

handerîs Şarap, özellikle yıllanmış şarap.

hane 1. Dükkân. 2. Şarap dükkânı, meyhane.

hanegî helva Ev helvası, yani un helvası. İsmine rağmen 16. yüzyıl başında çarşıda hazır olarak satılıyordu. Muhtemelen bugün İstanbul'da "yaz helvası" adıyla satılan pekmezli helvanın aynıydı. =*helvâ-yı hane* >*ter helva, un helvası*

hanı → *hani*

hanım göbeği → *kadın göbeği*

hanım şiltesi 19. yüzyılda yapılan bir şekerleme.

hani *Serranus* ve *Epinephelus* balık türlerini kapsayan bir ad.

asıl hani (İng. comber, L. *Serranus cabrilla*) Marmara ve Akdeniz'de bulunan bir balık. Eti biraz kılçıklı olmasına rağmen beğenilirdi.

benekli hani (İng. brown comber, L. *Serranus hepatus*) Eti asıl hani ve yazılı hani kadar lezzetli olmayan bir Akdeniz balığı.

çizgili hani → *yazılı hani*

kaya hanisi → *lahoz*

sarı hani → *orfoz 1*

taş hanisi → *orfoz 2*

yazılı hani (İng. painted comber, L. *Serranus scriba*) Kafasındaki renkli çizgileri yazıya benzediği için bu adla bilinen hani türü. =*çizgili hani*

hân-salar Saray sofracısı.

hantem Kırmızı topraktan yapılmış yeşil sırlı kap.

hanût 1. Dükkân, meyhane. 2. Şarapçı, meyhaneci. 3. İçki alması için birine verilen para.

hanzal → *acı elma*

hâr 1. Yeme, içme. 2. Yiyen, içen. ör. mey-hâr: içki içen 3. Yiyecek.

harabati Sarhoş.

haramlık Esrar.

haran Tencere, kazan.

harani → *hereni*

harar → *garar*

hararot → *ararot*

hâr-bend (İng. jack-fruit, L. *Artocarpus integrifolia*) Türk-Hint imparatoru Babür Hindistan'ın bu garip görünüşlü meyvesini şöyle anlatıyor: "Görünüşü ve tadı çok fena bir meyvedir. Tıpkı koyun karnı gibidir; dolma gibi, içi dışına çevrilmiştir. İç bulandıran bir tattadır. Umumiyetle hurmaya benzer." Kırk kiloya kadar büyüyen bu meyve, ağacın gövdesinden çıkar, yeşil kabuğu altıgen bölmeler şeklinde oyuk ve dikenlidir. Taneli olan etinin tadı ve kokusu muza benzer, fakat kesilmeden önce hoş olmayan bir kokusu vardır.

harbeze → *harbüz*

harbuz → *harbüz*

harbuze → *harbüz*

harbüz Daha çok kavun, ama bazen de karpuz için kullanılan bir kelime. =*harbeze, harbuz, harbuze, harpuza* >*hinduvâne*

harbüze-i Hindî → *karpuz*

harbüze-i rubâh → *acı elma*

harbüze-furûş Kavun karpuz satıcısı.

harbüze-zâr Kavun karpuz bostanı.

harcî Adi, ikinci kalite.

harç Bir yemeğin yapılışında kullanılan malzeme karışımı.

hardal (İng. mustard, L. *Sinapis alba, Brassica nigra, Brassica juncea*) Bazı bitkilerin acı lezzetli tohumu. Osmanlı mutfağında beyaz taneli olan *Sinapis alba* türü hardal tercih ediliyordu. Siyah olan *Brassica nigra* 19. yüzyılda biliniyordu. *Brassica juncea* ise doğu Asya kaynaklı bir

hardal türü olup Osmanlı döneminde bilindiğine dair bilgi yoktur. Fatih Sultan Mehmed'in bol miktarda yediği şalgam turşusuna hardal konurdu. Yine 15. yüzyılda sirke ve dövülmüş hardal karışımı etle yenirdi. 1489-90 arasında saray mutfağına 74 testi sirkeli hardal alınmıştı. 16. yüzyıl ortasında İstanbul'u ziyaret eden Dernschwam koyun eti üzerine hardal sosu dökülerek yendiğini anlatır. 18. yüzyılda hardal sosu en çok mumbarla yenilirdi. 1844'e ait bir tarife göre hardal, siyah üzüm, tarçın, karanfil ve sirkeden oluşan bir karışım mumbar ve dolma ile yeniyordu. 16. yüzyılda üzüm turşusuna, 18. yüzyılda lahana turşusuna hardal konurdu. Hardallı pekmez için 19. yüzyıla ait iki tarif var. =*hardaliye, hardel, harşâ, ısıtan* >*isfend-i sefîd, isfendân*

hardal-ı berrî → *yabani hardal*

hardal-ı bostanî Kültür hardalı. *Burhan-ı Katı* çevirisine göre, usaresi ekşi nar ağacı dibine dökülse narlar tatlı olurmuş.

hardal-ı Farisî → *kerdeme 1*

hardal-ı sefîd (L. *Sinapis alba*) Beyaz hardal.

hardal-ı siyah (L. *Brassica nigra*) Siyah hardal.

hardalcı Hardal sosu satıcısı.

hardallı şıra → *hardaliye*

hardaliye Hardal ve şıradan yapılan lezzetli bir kış içeceği. Taze şıra ve dövülmüş hardal, musluklu bir fıçıya veya kübe konarak sıkıca kapatılır ve üç hafta serin yerde bekletilirdi. Evliya Çelebi Edirne ve Banyaluka gibi birkaç yerde hardaliye yapıldığını, Amasya'nınkinin İran'a hediye olarak yollandığını yazar. İçine üzüm salkımları konan hardaliyeli üzüm turşusu 16. yüzyılda Busbecq tarafından anlatılır. =*hardallı şıra*

hardel → *hardal*

hâre 1. Yemek. 2. (bileşik kelimelerde) Yiyen, içen.

harharyas (İng. great white shark, L. *Carcharodon carcharias*) Büyük bir köpekbalığı türü. Geç Osmanlı döneminde balıkhane nazırı olarak görev yapan Karekin Deveciyan etinin fena olmadığını, ancak İstanbul'da çok az kişinin yediğini yazar.

dikburun harharyas (İng. porbeagle shark, L. *Lamna nasus/Lamna cornubica*)

harif-âne → *ârifâne*

harîka Bulamaç, yulaf lapası. =*harûka*

harîr İpek kozalarından yapılan şerbet. Böceği çıkartılan kozalar suda kaynatıldıktan sonra süzülen suya şeker, bal, misk, anber, baharat ve şekerci boyası ilave edilerek hazırlanırdı. Diyarbakır ve Urfa'nın meşhur bir içeceğiydi.

harîre Un ve süt ile yapılan bulamaç aşı. =*harîriye*

harîriye → *harîre*

harnûb → *keçiboynuzu*

harnûb-ı berrî Yabani keçiboynuzu.

harnûb-ı Şâmî Aşılı keçiboynuzu.

Harput köftesi >*köfte*

harpuza → *harbüz*

harrâs 1. Küp yapan veya satan. 2. Meyhaneci.

harrup → *keçiboynuzu*

harşâ → *hardal*

harşef → *enginar 1 ve 2*

hartlâb → *kocayemiş*
harûb → *keçiboynuzu*
harûka → *harîka*
has → *marul*
hasâ 1. Çorba. 2. Koyulaştırılmış içecek. 3. Bulamaç aşı.
hasâtü'l-kasm Suyu eşit paylaştırmak için kullanılan taş. Herhangi bir kaba yerleştirilip tam kapatacak kadar su konurdu.
haseki Rivayete göre, I. Selim'in hasekisi tarafından icat edilen şerbet ve hoşaf türlerine verilen ad.
haseki peyniri (peynir-i haseki) >*peynir*
has ekmek Padişah ve yakınları için beyaz buğday unundan yapılan ekmek. Kaliteli beyaz ekmek. =*hünkârî ekmek*
has kefal → *kefal*
has matbah Sarayda padişah yemeklerinin pişirildiği mutfak.
hass → *marul 1*
hass-ı berrî → *yaban marulu* [*marul*]
has un >*un*
hasv Çok sulu çorba.
hasve Yudum yudum içme.
hâşa → *yabani kekik* [*kekik*]
haşek pilavı Evliya Çelebi'nin saydığı Hamadan yemeklerinden biri. >*huşek pilav*
haşel → *haşl*
haşem Etin kokması.
haşhaş (İng. opium poppy, L. *Papaver somniferum*) Haşhaş bitkisinin tohumları, çörek otu ve susam gibi, 16. yüzyılda İstanbul'da ekmek ve çörek gibi çeşitli hamur işlerine serpilirdi. Yöresel mutfaklarda ezilmiş haşhaş tohumu çeşitli hamur işlerine konur. =*koknâr, küknâr* >*cülcülân-ı Habeşî, kûknarhane, Korukcuoğlu macunu* [*macun*]
haşıllamak Suda haşlamak.
haşiş 1. Kuru ot. 2. Esrar.
haşlama >*sükkerî haşlama* 1. Kaynar suda pişmiş. 2. Sulu koyun söğüşü.
haşlamak 1. Kaynar suda pişirmek. 2. Bir yemeğin üzerine kızgın yağ dökmek.
haşv İç doldurmak.
hatır sormalık Hatır sorma niyetiyle birine yollanan tatlı. Mahmud Nedim (1900) mafiş tatlısının "bazı yörelerde lohusalara hatır sormalık" olarak gönderildiğini söyler.
hatire Kutlama yemeği, özellikle yeni eve taşınınca yapılan yemek. >*vekre*
hatt-ı ayağ Bardak ağzı.
hatun-ı ham Şarap.
havacıva → *enlik*
havan Farklı malzemeleri dövmek için kullanılan, farklı büyüklükte mermer, taş, pirinç, bakır, tunç ve ağaç kap. Kapaklı olanları da vardı. Badem, ceviz, peksimet, pişmiş kuru fasulye, kavun çekirdeği, keçiboynuzu, tavuk göğsü, ciğer gibi malzemeler için mermer veya taş havan; baharat için tunç havan; sarmısak için ağaç havan tercih edilirdi. Hekim Şirvânî (15. yüzyılın ilk yarısı) eti her zaman taş havanda dövmek gerektiğini, çaresiz kalmadıkça bakır havanda dövülmemesini yazıyor. 16. yüzyılda bakır, tunç ve ağaç havanların saraya alındığına dair kayıtlar var. 1640'ta bir ila on beş okka ağırlığı arasında pirinç havanlar satılmaktaydı. 1921 tarihli bir yemek kitabında havyar, balık yumurtası, vanilya, çiçek ile turunç, portakal ve limon kabuğu rendesi ezmek için porselen havanlar kullanmak gerektiği belirtiliyor, ancak

daha eski yemek kitaplarında porselen havan bahsi geçmiyor. *>döğeç*

havan elçeği Havan eli.

havâyic *=havâic* **1**. Gereken şeyler, malzeme. **2**. Yemeğe tat vermek üzere katılan kokulu ot, baharat, fıstık, nohut, mercimek gibi şeyler. *>havıc 1 >avcar =tencere havâyici*

tencere havâyici → *havâyic 2*

havcele Uzun boyunlu şişe. *=havkale*

havec → *havuç*

havıç *=havic* **1**. Yemeğe katılan veya ekmeğe katık olarak yenen sebzeler. *>havâyic* **2**. → *havuç*

havic → *havıç*

havkale → *havcele*

havlan İlaç olarak kullanılan cehri (bkz.) veya akdiken (*Rhamnus catharticus*) meyveleri.

havlan-ı Hindî İlaç olarak kullanılan bir meyve. 18. yüzyılda kaydı geçiyor. Bedevian'da (1936) Türkçesi cehri olarak verilen *Lycium afrum*'un meyvesi olabilir.

havlan-ı Mekkî Ne olduğu tespit edilemeyen, fakat muhtemelen ilaç olarak kullanılan bir meyve. 17. yüzyılda İstanbul'da satılırdı.

havlıcan (İng. galangal, galingale, L. *Alpinia galanga, Alpinia officinarum*) Hindistan ve güneydoğu Asya'da yetişen bir bitkinin kökü. Avrupa'nın bazı yerlerinde baharat olarak kullanıldığı halde Osmanlılarda kullanımı tıpla sınırlıydı. Mesir macununda kullanılırdı. *=galanga, havlıncan, hüsrev dân, karagat, kulunç otu*

havlıncan → *havlıcan*

havuç (İng. carrot, L. *Daucus carota*) Orta Asya'da havucun değişik türleri yetiştiriliyordu, *Divânü Lugâti't-Türk*'te *sang turma, gezer* veya *gezri* adlarıyla sarı havuç ve Kaşgar'da yetişen *uqlı* adı taşıyan beyaz havuçtan bahsediliyor. Halen Anadolu'nun beyaz, sarı, turuncu, kırmızı, eflatun ve mor renkli havuçları bu çeşitliliği yansıtmaktadır. Erken Cumhuriyet devrinde Türkiye'nin kültür bitkilerini araştıran Rus bilgin Zhukovsky havucu "Türk ziraatinin en enteresan bitkisi" olarak yorumlamıştı. 16. yüzyılda Dernschwam Türkiye'deki havuçların Avrupa'dakilerden daha koyu sarı ve farklı tatta olduklarını söylemişti. Sivas'ın bugün maalesef kaybolmuş olan meşhur tatlı havucu o kadar şekerliymiş ki, 19. yüzyılda bir İngiliz gezgin bundan şeker üretme fikrini ortaya atmış. 15. yüzyılda havuç çorbası ve yemeği, 16. yüzyılda çorbası, dolması, kalyesi ve reçeli yapılırdı. *=cezer, gezer, havec, havıç 1, havic, keşir, keşûr, keşür, kişür, porçuklu, pörçüklü, pürçüklü, yer kökü, zerdesmîn >cezer-i bahrî, cezer-i berrî, keşûr aşı, kavza, yabani havuç, yabani şeker havucu*

yaban havucu → *kavza*

havut → *kavut*

havyar 1. (İng. caviar) Mersin balığı yumurtası. En iyi cins havyar, Hazar ve Azak denizleriyle bölgedeki nehirlerde yaşayan küçük bir mersin balığı türü olan çiga balığından elde edilirdi. Farsça *hâyevâr*'dan ("yumurta gibi", "yumurtaya sahip") geldiği öne sürülen Türkçe "havyar" kelimesi Yunanca *avyarion* dahil Batı dillerindeki kelimelerin kökenidir. Karadeniz'in kuzeyi ve Hazar Denizi

bölgesindeki havyar ticareti 10. yüzyılda Hazar Türklerinin elindeydi. 1280'de Ortodoks Kilisesi havyarı oruç yiyeceği olarak resmen kabul ettikten sonra özellikle etin yasak olduğu dinî günlerde ve büyük perhiz ayında Hıristiyan halkın başlıca gıdalarından biri olmuştu. Bizanslıların çok sevdikleri bu yiyecek Osmanlı dönemi Rum ve Ermeni mutfaklarında önemli yer tutuyordu. Türk mutfağındaki rolü de küçümsenemez. Fatih Sultan Mehmed'in havyar yediği biliniyor. 16. yüzyılda Türkiye'yi ziyaret eden Fransız gezgin Belon'a göre, Yahudiler yemezken Rumlar ve Türkler havyarı çok seviyorlardı. Aynı zamanda asker yiyeceğiydi. Batı Avrupa'da yaygın beğeni kazanması uzun süre aldı. Havyarı 1433'te ilk defa Bursa'da tadan Fransız Bertrandon de la Brocquière hiç beğenmemişti, 18. yüzyılda bile Fransız bilgin Joseph Pitton de Tournefort havyar için "Bu yiyecek ağır tadıyla ağız yakıyor, korkunç kokusuyla burnu zehirliyor" demişti. 16. yüzyılda Batı ülkelerinde havyarın ne olduğunu bilenler azdı. Alman Martin Baumgarten balığın iç organlarından yapıldığı (bkz. kolyoz), bir İspanyol yazar da balık beyni ve yağının karışımı olduğu fikrindeydiler. Fransa'da ise havyar merakı ancak Rusların etkisiyle 18. yüzyılda başladı. *>balık yumurtası 1* **2.** Herhangi bir balığın yenen yumurtası. *>balık yumurtası 2, tarama, turna balığı*

beyaz havyar Hangi balığın yumurtası olduğu tespit edilemeyen bir havyar çeşidi. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey'in (1922) bahsettiği bu tür havyarla ilgili olarak Ayşe Fahriye (1882) kullanmaya hazır hale getirmek için suda bekletildiğini, sonra zar ve "pul"larının çıkarıldığını anlatıyor. Alexis Soyer (1853) havyarın en değerli türü olduğu ve Rusya'da saray için ayrıldığını yazıyor. Bu son bilgi doğru ise, o zaman beyaz havyar çiga balığından elde edilen cinsiydi. Uzunluğu ancak bir metreyi bulan bu en küçük mersin balığı türünün yumurtaları bulundukları kese içinde satılmış olabilir.

Japon havyarı Geç Osmanlı döneminde Rusya'dan fıçılar içinde ithal edilen somon balığı yumurtasına verilen ad. *>kırmızı havyar [havyar]*

kırmızı havyar 1. Sazan balığının tuzlanmış yumurtası. En çok İznik ve Ulubat göllerinde avlanan sazan balığından yapılırdı. *=tarama 1* **2.** Geç Osmanlı döneminde Avrupa'dan ithal edilen morina balığı yumurtası, bugün ise somon yumurtası için kullanılan terimdir. *>Japon havyarı [havyar]*

havz-ı tersa (kafir havuzu) Şarabın mayalandığı olduğu büyük kap.

haye Yumurta.

hayevânî elması *>elma*

hâygene → *kaygana*

hâygîne → *kaygana*

hayr-ı bevvâ (İng. Grains of paradise, L. *Aframomum melegueta*) Batı Afrika kökenli bir bitkinin kakuleye benzeyen tohumu. Baharat olarak ve tıpta kullanılırdı. *=siyah hamâmâ [hamama], ıtrıfîl-i sagîr, hîl-i bevvâ*

hays Sadeyağ, keş, yoğurt ve unla karıştırılan hurma. *=hayse*

hayse → *hays*

hayt-ı ebyaz (beyaz ip) Şafak vakti ufukta görülen ilk ışık çizgisi. Ramazan'da orucun başladığı saatin işaretiydi. Beyaz ile siyah ipliğin ayırt edilebildiği saat olarak da yorumlanır.

hayt-ı esved (siyah ip) Şafak öncesi ufukta görülen siyahlık. Ramazan'da orucun açıldığı saat.

hayva → *ayva*

hayyü'l-âlem → *kulak otu 2*

hayz-ı duhter-riz Kırmızı şarap.

hazariye Taze bakla kalyesi. 16. yüzyılda sarayda yapılırdı.

hazef Seramik çanak çömlek.

hazem Liflerinden ip yapılan bir palmiye türü. 1603-4 arasında Eski Saray mutfağı için demetler halinde bu liflerden alınmıştı.

hazırlop Suda kabuğuyla kaynatılarak sarısı katılaşacak kadar pişmiş yumurta.

hazır yemek Bu terim, 1890'da Avrupa usulüyle teneke ve kavanozda yapılan konserveler için kullanılıyordu.

hâzime 1. Sindirim gücü. 2. "Üzüntüyü hazmetmeye yardımcı" olsun diye ölen kimsenin ailesine yollanan yemek.

hazîne macunu >*macun*

hazîre Çömlekte pişirilen ufak doğranmış et, erimeye yakın üzerine un katıp bulamaç haline getirilir. Etsiz türüne "aside" denirdi. >*aside*

hedik aşı Osmanlı kaynaklarında aşure çorbası veya aşure aşı olarak geçer. Anadolu'da yörelere göre farklı pişirme yöntemleri vardır. Başta buğday olmak üzere, değişik tahıllar kullanılır. Şeker veya pekmezle tatlandırılır. >*aşure*

heft-elvân 1. Hazreti İsâ'ya cennetten yollandığı söylenen yedi çeşit yiyecek: ekmek, tuz, balık, sirke, bal, yağ, tere. 2. → *türlü* 3. Tam bir yemek.

heft-mağz Yedi çeşit kuruyemişten yapılan helva. Badem, ceviz, fıstık, çitlenbik, fındık, kayısı ve şeftali kurusu ile hazırlanan bu helva 18. yüzyılda bayram için Osmanlı sarayında yapılırdı. =*malikâne* >*yedikardeş tatlısı*

heft-meyve En makbul olan yedi çeşit kuru meyve: üzüm, kuş üzümü, incir, kayısı, şeftali, hurma ve erik.

heft-renk (yedi renk) Balla yapılan bir şekerleme. Adına bakılırsa farklı renklere boyanmış olmalıdır. 1525 tarihli bir narh listesinde adı geçen altı şekerleme ve helva çeşidi arasında, kırma badem helvasıyla birlikte, en pahalısıydı.

hefveş Buharda pişirilen pilav. Astara bağlanmış pirinç delikli kaba konur, su kaynayan bir tencere üzerine yerleştirilir. 18. yüzyıl sonunda yazan Ahmed Cavid "bundan âlâ pilav olmaz" diyor.

helise → *herise*

helke Büyük bakır bakraç. 16. yüzyıla ait kaynaklara göre, içinde yemek pişiriliyordu. >*herke*

helkecük → *bakraç*

heybe Fatih döneminde padişahın ekmeği heybeye konurdu.

hekim aşı 16. yüzyılda sarayda yenen bir yemek. Malzemesini bildiren bir kaynağa rastlanmadı.

heleyûn → *kuşkonmaz*

helezon → *salyangoz*

helile 1. (İng. ambal, amalaki, emblic, emblic myrobalan, Indian

gooseberry, L. *Phyllanthus emblica/Emblica officinalis*) Hindistan'da yetişen tropik bir ağacın meyvesi. Kayısı büyüklüğünde, sert yeşilimtırak sarı renkli olan bu meyveler kekremsi ve çok ekşidir. Erken Osmanlı devrinden itibaren Hindistan'dan ithal edilen murabbası kibarlara mahsustu. 16. yüzyılda helileli lahanalı pilav yapılırdı. =*amule, emîle, emlec, halîle, helilec, helûlec, ihlîlec* >*belîle, pirinc-i Kabulî* **2**. Helilenin başka bir türü için bu ad kullanılmış olmalı, çünkü 16. yüzyıla ait bir saray defterinde emlec ve helile ayrı ayrı listelenmiştir. >*Kâbulî helile, sarı helile, siyah helile*

helile-i asfar → *sarı helile*

helile-i esved → *siyah helile*

helile-i Kâbulî → *Kâbulî helile*

helile-i siyah → *siyah helile*

helile-i zerd → *sarı helile*

helilec → *helile*

helime Buğday, pirinç, fasulye, nohut gibi taneler uzun süre pişirildiğinde meydana gelen koyu kıvam. =*helme* >*helmelenmek, mülevves*

helimelenmek → *helmelenmek*

helke Su ve süt konulan büyük bakır bakraç. Bazı kaynaklara göre, içinde yemek de pişirilirdi. =*heleke* >*herke*

hellim >*peynir*

helmelenmek Buğday, pirinç, fasulye, nohut gibi tanelerin, uzun süre pişirildiğinde, suyunun koyu kıvamlı bir hale gelmesi. >*helime*

helme → *helîme*

helûlec → *helile*

helva Tatlı yiyecekler ve şekerlemelere verilen genel ad. Tat veya görünüm olarak helvaya benzetilen bazı maddelere de "helva" deniyordu, örneğin kudret helvası ve Hint helvası. Sözlüğün genel dizininde bulunan helva çeşitleri, aşağıda **a**. unsuz helva **b**. un, nişasta veya irmik içeren helvalar **c**. özellikleri bilinmeyen helva **d**. helvaya benzetilen olarak sınıflandırılmıştır. Not: *Kaynaklarda helva isimleri genellikle "helva-yı ter" ve "ter helvası" örneğinde olduğu gibi iki farklı şekilde yazılmıştır.* **a.** Unsuz helva >*ağda helvası, ak helva, arşın helvası, bahar helvası, beyaz helva, ceviz helvası, cızbız 2, fıstık helvası, gül helvası, ilik helvası, kamış helvası, kar helvası, kırma helva, kozhelva, kozlu helva, müdeccel helvası, müşkife helvası, parmak helva, sakız helvası, susamlı helva, tahin helvası* **b.** Un, nişasta veya irmik içeren helvalar. >*asûde helvası, aşure helvası, bal helvası, baş helvası, bayram helvası, billûriye helvası, Cem Sultan helvası, çubuk helva, düğün helvası, efrûşe helvası, erişte helvası, et helvası, gaziler helvası, güllabiye helvası, hâkanî helva, halka-çini helvası, hanegî helva, helva-yı kâhî, irmik helvası, ishâkiye helvası, kâğıt helvası, kepçe helvası, kestane helvası, keten helvası, lamunya helvası, mafiş helvası, mâfeş helvası, me'mun/memuniye helvası, mülukî gaziler helvası, ninem duymasın helvası, nişasta helvası, Özbek helvası, pirinç helvası, reşidiye helvası, sabunî helva, sakız helvası, saray helvası, sükkerî haşlama, sükkerî helva, şekerî helva, taze helva, tel helvası, ter helva, tezpişti, un helvası, yengem duymasın helvası, sarı helva, zerd helvası, zülbiye*

helvası **c.** Malzeme ve yapılışı belirsiz olan veya hakkında çok az bilgi bulunan helvalar. >*dellâliye helvası, kaba helva, üzüm helvası* **d.** Doğadan toplanan bazı tatlı maddeler veya "Hint helvası" örneğinde olduğu gibi, görünüş olarak helvaya benzetilen fakat kimisi yenmeyen maddeler: *Hint helvası, kadılar helvası, kudret helvası*

helvâ-yı asel → *bal helvası* [*bal*]

helvâ-yı aseliye → *bal helvası* [*bal*]

helvâ-yı ebyâz → *ak helva*

helva-yı hane → *hanegî helva*

helva-yı kâhî Çırpılmış yumurta akı ve nişastadan yapılan, yağda kızartıldıktan sonra üzerine miskli pudra şekeri ekilen veya şerbet ya da sıcak bala batırılan bir tatlı. 15. ve 16. yüzyıllara ait iki tarifi var. =*nişastalı açma* >*süngeriye*

helvâ-yı ketân → *ketenhelva*

helva basmak Helva yapmak.

helva cemiyeti → *helva sohbeti*

helvacı Helva yapan veya satan kişi. Helvacılar tatlı, şekerleme, reçel ve şuruplardan başka, macun gibi çeşitli tıbbi tertipler hazırlarlardı. =*helvâ-furuş, helvager, helvâyî* >*tatlıcı*

helvacı-ı tabla Sokak helvacısı.

helvacıbaşı Saray helvacıların başındaki görevli.

helvacı çöğeni → *çöğen*

helvacı çöveni → *çöğen*

helvacı kabağı >*kabak*

helvacı kâğıdı Kalın kaba sarma kâğıdı. Ne için kullanıldığı belli değil. 1471'de saray helvacıları için 1 deste kâğıt alınmıştı. >*kâğıt*

helvacı kazanı → *helvahane 1*

helvacı küreği → *mablak*

helvacı oku Helvacıların kullandıkları bir alet.

helvacı tenceresi → *helvahane 1*

helvâ-furûş → *helvacı*

helva-ger → *helvacı*

helvahane 1. Helva yapımında kullanılan bakır tencere. Helva ve şekerleme yapımında karıştırma işlemi önemli olduğundan, ağzı geniş ve gövdesi yuvarlak, hatta yarımküre şeklinde tencereler kullanılırdı. Tabanında helvacı küreğinin ulaşamayacağı dik açılı köşelerin olmaması bu tencerelerin en önemli özelliğiydi. Helvahanenin yuvarlak gövdeli olması, helva veya lokum yapılması sırasında köşede birikmeyip her tarafı eşit karıştırılmasından başka önemli yararlar sağlıyordu: Ocağın üzerindeki yuvarlak deliğin içine oturtulabildiği için karıştırma sırasında tencere kaymaz ve istendiği zaman eğri tutulabilir, ayrıca altındaki ateşin ısısı tencerenin her tarafına eşit olarak dağılırdı. =*helvacı tenceresi* >*hereni, herkâre 2* **2.** Saray helvacılarının çalıştıkları mutfak.

helvalık Bahşiş veya çocuklara verilen cep harçlığı. =*şerbetlik*

helva sohbeti Kış geceleri konu komşu toplanıp helva yenen toplantı. Oyunlar, bilmeceler, şarkılar gibi eğlenceler yapılırken ketenhelva veya gaziler helvası pişirilir ve hep beraber yenirdi. Helva sohbeti adı ilk kez 17. yüzyılda kullanılmış, ondan önce "gece sohbeti" veya "oda sohbeti" denilmiştir. Bu konuda şiirler yazanların erken bir örneği Tirsî'dir (ö. 1512). Orta Asya'dan beri yapılan sıra gecesi geleneğinin uzantısı olan

helva sohbeti toplumun her kesiminde yapılırdı. Halk arasında yapılan helva sohbetlerinde helvayı beraber hazırlamak eğlencenin bir parçasıydı. Avrupa'nın öbür ucundaki Galler'de benzer bir geleneğin bulunması dikkat çekicidir: Noel arifesinde yapılan eğlence sırasında katılanlar beraber ağda çekip yerlerdi. Anadolu'nun çoğu yerinde bu gelenek 20. yüzyılın ortasında kadar devam etmiştir. =*helva cemiyeti* >*gezek, gece sohbeti, helva topu, sıra gecesi*

helva topu Sırayla yapılan helva sohbetlerinde, bir sonraki toplantıya ev sahibi seçilen kişinin önüne bir top helva konurdu. 16. yüzyıl şairi Cinanî bu âdetten bahseder.

helvâyî → *helvacı*

helyûn → *kuşkonmaz*

heman lokum >*lokum*

hem-sofra Aynı sofrada bulunan kişi.

henez Büyük toprak küp.

henî Kolay hazmedilen.

herdembahar → *durdabak*

herdemtaze 1. → *kulak otu 2*
2. (İng. Jerusalem cherry, L. *Solanum pseudocapsicum*) İt üzümü ailesine ait bir süs bitkisi. >*it üzümü 3*
3. → *durdabak*

here aşı Filizlenmiş buğdaydan yapılan bir yiyecek.

herek 1. Üzüm asması, fasulye gibi bitkileri desteklemek üzere toprağa saplanan çatallı sırık. 2. Üzüm kurutmak için kullanılan sırıklı çardak. 3. → *herk*

hereklemek → *herekmek*

herekmek 1. Asma çubuklarını hereklerle desteklemek. 2. Üzüm gibi meyveleri kurutmak üzere bir sete yaymak.

hereni Büyük bakır tencere. 15. yüzyılda sarayda hereniler, helvadan başka kalye yapmak için, ayrıca fırıncılar tarafından kullanılırdı. =*harani* >*helvahane*

herire Sıcak bir içecek. Bademlisi, badem sütü, şeker ve gülsuyundan yapılır, sıcak iken tarçın serpilerek içilirdi.

herise → *keşkek*
fıstık herisesi 15. yüzyılda badem sütü, şeker, didilmiş tavuk göğsü, pirinç unu ile yapılan bir tatlı. Üzerine miskli gülsuyu, şeker ve dövülmüş fıstık serpilerek yenirdi.
pirinç herisesi 16. yüzyılda pirinç, yağ, şeker ve bademden yapılan bir tatlı. Osmanlı sarayında bir kış yemeği olarak yenirken, herhalde daha hafif olduğundan pirinçlisi ilkbaharda yapılırdı. 13. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında adı geçmektedir.

herk Karaman'dan küçük, kuyruğu yassı bir cins kıvırcık koyunu. Mihalıç'ta beslenen ince uzun kuyruklu tipine "Mihalıç koyunu" denilirdi. =*herek 3* >*kıvırcık koyunu*

herkâre 1. Taş çömlek veya toprak tencere. 2. Helvacı kazanı.

herke Bakraç, kova. =*herkek, herki* >*bakrac, helke*

herkek → *herke*

herki → *herke*

herse → *keşkek*

heveng → *hevenk*

hevenk Kurutmak veya kışa saklamak üzere ip veya sapa bağlanan meyve veya sebze. Üzüm, nar, ayva, elma, soğan, sarmısak vb hevengi yapılırdı. =*aveng, avenk, heveng* >*gradine, hevenk üzümü* [*üzüm*]

hevli → *şeftali*

heybe Tek veya çift gözlü, kilim veya halıdan yapılmış torba. Fatih Sultan Mehmed için yapılan ekmek heybede muhafaza edilirdi.

hezârpâre (bin parça) Ne olduğu bilinmeyen bir tatlı. Seyyid Hasan 1660'lerde balsız olanını yediğini kaydediyor. Şirvanî'nin (1530'lar) tarifini verdiği "bal lokması" veya "berede", "hezârpâre" adına uyan bir tatlıdır. Suluca hamur kızgın yağa akıtılarak pişirilen küçücük lokmalar sonra ballı ağdaya bulanıyordu. Seyyid Hasan'ın "balsız hezârpâre"si belki bu lokmaların üzerine toz şeker serpilerek yenen çeşidiydi.

hıbâzet Ekmekçilik.

hıltit → *hiltit*

hımmıs → *nohut*

hınata Buğday satmak.

hınatât Buğday ticareti.

hınta Buğday.

hırsız aldatan/kaçıran 1. Görünüşü cazip olmayan bazı meyvelere verilen ad. 2. Açık yeşil renkli balkabağına benzeyen bir kavun türü. =*hırsız almaz*

hırsız almaz → *hırsız aldatan*

hırtlak → *kelek*

hısrim → *koruk*

hısrimiye Koruk suyuyla yapılan etli ve sebzeli eski bir Arap yemeği.

hışır 1. Ham kavun veya karpuz. 2. Kavun karpuz kabuğu.

hıtar Kalbur çemberi.

Hıtayî Beyaz fonda beyaz dalgalı desenli porselen.

hıyar (İng. cucumber, L. *Cucumis sativus*) Binlerce yıl tarımı yapılan hıyarın Hindistan kökenli olduğu düşünülüyor. Eskiçağdan beri Batı Asya ve Avrupa'da yetiştirilmiştir. Osmanlılar yaz aylarında çok hıyar yerlerdi. Çiğ hıyar yemenin sağlığa zararlı olduğuna inanan Avrupalı gezginler bu alışkanlığa şaşırıyorlardı. 17. yüzyılda Tavernier Türkiye'de acıkan çocukların ellerine hıyar verilmesine, hıyarın çiğ ve kabuklu yenmesine hayret etmişti. Fatih Sultan Mehmed hıyara çok düşkündü ve onun sofrası için saray bahçesinde turfanda hıyar yetiştirilirdi. Hıyar çiğ yendiği gibi cacığı, salatası, turşusu ve dolması yapılırdı. Meşhur Langa hıyarı 30-40 cm geliyordu. >*acı hıyar, acur, Hindistan hıyarı, kelvende, komişon, salatalık, şenhıyar, şu'rûr*

Rus hıyarı Anamur muzu kadar ince ufak ve acura benzeyen bir hıyar cinsi. 18. yüzyıl sonuna tarihlenen bir kaynakta geçer. =*Urus hıyarı*

topaç hıyar Bir hıyar cinsi.

Urus hıyarı → *Rus hıyarı*

hıyar-ı bâdreng → *şenhıyar*

hıyar-ı keber → *kebere*

hıyarcenber → *tarçın 2*

hıyarçenber → *tarçın 2*

hıyarşembe → *tarçın 2*

hıyarşenbe → *tarçın 2*

hıyarşenber → *tarçın 2*

hıyarşenbih → *tarçın 2*

hîk Sıvı taşımaya yarayan deri tulum.

hîl =*kâkule 1*

hîl-i bevvâ 15. yüzyılda adı geçen bir kakule cinsi. Hayr-ı bevvâ'nın aynısı olabilir. >*hayr-ı bevvâ*

hîl-i kelân → *kâkule 2*

hilâl Kürdan. Eskiçağdan beri kullanılmıştır. Osmanlı döneminde bağa, kemik, boynuz, şimşir gibi

malzemelerden yapılan hilâllerin bir ucu sivri, diğer ucu kulak temizlemek için ufak kaşık şeklindeydi. Sakız ağacı tohumluğunun dikenleri de diş karıştırıcı olarak kullanılırdı. Diş karıştırmaktan başka, hilâller mutfakta da işe yarıyordu. Turşu yaparken hıyar, kabak gibi sebzelerin kabuğunu, hoşaf yaparken incirleri delmek, koruk üzümünün çekirdeklerini çıkarmak gibi amaçlarla kullanılırdı. =*diş karıştıracağı, diş kurdağısı, kürdân* >*diş otu*

hilâldân Hilâl konan kap.

hille Dişler arasına giren yemek artıkları.

hiltit Hiltit otu kökünden elde edilen kuvvetli kokulu baharat. Eskiden Roma ve Arap mutfaklarında kullanılan hiltit bugün daha çok Hint mutfağına özgüdür. Zamk yapmak üzere köklerinden toplanan özsuyun taze iken kötü kokması nedeniyle Türkçe'de "şeytanboku" veya "şeytantersi" olarak adlandırılır. =*baldırgan, hıltit, şeytanboku, şeytantersi* >*hiltit otu*

hiltit-i dib (İng. benzoin, assa dulcis) Doğu Asya'da yetişen *Styrax benzoin* ağacının hoş kokulu zamkı. Parfüm ve ilaç yapımında kullanılır.

hiltit otu (İng. asafoetida, L. *Ferula assafoetida, F. foetida, F. narthex*) İran ve Afganistan'da yetişen bir bitki. Baharat olarak ve tıpta kullanılır. =*baldırgan, encudân* >*hiltit*

hilyevn → *kuşkonmaz*

hilyon → *kuşkonmaz*

hîme 1. Odun. 2. Köfteli çorba. =*kuştâbe*

himyel → *şerbetçi otu*

hindi (E. turkey, L. *Meleagris gallopavo*) Amerika kökenli bu kuşu Avrupa'ya getiren İspanyollar, Amerika kıtası Avrupalılarca ilk keşfedildiği zaman Hindistan zannedildiği için, Hind-i garbi, yani "Batı Hindistan", olarak bilindiğinden dolayı bu kuşa "Hint tavuğu" adını verdiler. İngiltere'ye ulaşıncaya kadar ise kuşun kökeni unutulmuş, Türkiye'den geldiği veya Türkiye üzerinden kuzey Avrupa'ya yayıldığı düşüncesiyle *Turkey fowl* (Türkiye tavuğu) adı verilmişti. Bu yanılgı için önemli sebepler vardı. Türkiye birçok egzotik malın kaynağı olup mısır örneğinde olduğu gibi Amerika kökenli bazı ürünler bile Osmanlılar eliyle Doğu Avrupa ve Avusturya'ya yayılmıştı. Nitekim Amerika kökenli mısır Fransızca, İtalyanca, Almanca, Hollandaca, Rusça ve İngilizce gibi birçok Avrupa dillerinde "Türk buğdayı" olarak adlandırılmıştı. Osmanlılar için ise egzotik malların geleneksel kaynağı Mısır olduğundan bu yeni kuşa "Mısır tavuğu" adı yakıştırıldı. Evliya Çelebi hindiyi "Mısır tavuğu add etdikleri kırmızı hortum burunlu tavuk" diye tarif eder ve kebabı ile dolmasının yapıldığını söyler. Lale Devrinde III. Ahmed'in şehzadeleri için verilen ziyafetler için iki bin hindi pişirilmişti. =*bukalemun, Hint tavuğu, Leh tavuğu, Mısır tavuğu* >*Beç tavuğu*

baba hindi Erkek hindi. =*fil-murg*

hindi derisi çorbası III. Selim devri devlet adamı Veli Efendi-Zade Emin Efendi işkembe yerine hindi derisinden çorba yaptırmakla ün kazanmış ve zengin konaklarında bu çorbayı pişirmek gelenek haline

gelmişti. 1882 tarihli bir tarife göre, bu çorba hindinin kıyılmış göğüs derisinden terbiyeli olarak yapılıyordu. Refik Halid Karay, işkembe yerine hindi boynundan yapılan bir çorbadan söz eder.
kâğıt hindi Kağıda sarılı hindi kebabı.

hindiba =*kâsnî, radika, radikiye*
1. (İng. chicory, wild succory, wild endive, L. *Cichorium intybus*) Yabani hindiba. Rozet yaprakları salata olarak yenir, Ege bölgesinde köklerinden yapılan içecek sokakta satılır. =*acı kıcı 2, acı marul, güneyik, kadıotu, kâsnî-yi berrî, kâsnî-yi sahra,*
2. (İng. endive, L. *Cichorium endivia*) Hindibanın kültür türü. 18. yüzyılda Ahmed Cavid bahçesinde yedi cins hindiba yetiştiriyordu. 15. yüzyılda yemeği, 19. yüzyılda gelincikli salatası yapılırdı. =*andilya, belhiye, beyaz salata, bostan hindibası, entonya, kâsnî-i bostanî, kâsnî-yi Şâmî, mavi güğüm, salata 2* >*Frenk salatası* 3. → *kara hindiba*
hindiba-i bakl Kıvırcık yapraklı bir cins hindiba. =*kıvırcık salata*

Hindistan böğrülcesi → *Hint baklası*

Hindistan cevizi 1. (İng. coconut, L. *Cocos nucifera*) Büyük Hindistan cevizinden Fatih Sultan Mehmed için şerbet yapılır, geç Osmanlı döneminde de keşkül-i fukaraya konurdu. 17. yüzyılda hem tane hem de usare olarak ithal edilirdi. Kabuğundan hoşaf kaşığı ve kâse oyulurdu. =*bâdinc, büyük Hindistan cevizi, Hindistan kozu, kuka 1, nârcîl, nârçîl* >*vakvâk 1*
2. (İng. nutmeg, L. *Myristica fragrans*) Anayurdu Endonezya olan bir meyvenin baharat olarak kullanılan çekirdeği. Osmanlı mutfağında kullanımı çok kısıtlıydı. Bazı macunlar ve mürriye katılırdı. Evliya Çelebi murabbasından bahseder.
=*bevvâ 2, cevz-i bevvâ, cevz-i bûyâ, cevzü't-tıbb, küçük Hindistan cevizi*

Hindistan cevizi çiçeği (İng. mace) Küçük Hindistan cevizinin baharat olarak kullanılan dış kabuğu. Osmanlı mutfağında nadiren kullanılırdı. =*besbâse, bezbâz, eylûn, Hindistan cevizi kabuğu, hindistan çiçeği*

Hindistan cevizi kabuğu → *Hindistan cevizi çiçeği*

Hindistan çiçeği → *Hindistan cevizi çiçeği*

Hindistan hıyarı (İng. Indian bael, Bengal quince, L. *Aegle marmelos*) Anayurdu Hindistan olan bir meyve. Sarı, luâblı etinin güzel kokusu ve tadı vardır. Hindistan'da murabbası, marmelatı ve şerbeti yapılır. Osmanlı döneminde cüvârişlerde kullanılırdı. =*Hint ayvası, nâr-ı Hindî, nâr-müşk, şil, şül* >*avşıla*

Hindistan kozu → *Hindistan cevizi 1*

hindivâne → *hinduvâne*

hinduvâne Karpuz veya kavun. 15. ve 16. yüzyıla ait saray mutfak defterlerinde daha çok kavun için kullanılan "harbuze" ve "hinduvâne" arka arkaya geçtiğinden buradaki "hinduvâne"nin karpuz anlamında kullanıldığı sonucunu çıkarabiliriz. Ayrıca hinduvânenin kırmızı ve beyaz çeşitleri olması bu meyvenin karpuz olduğunu gösteriyor. >*karpuz, kavun*

Hint armudu (İng. avocado pear, L. *Persea gratissima*) Güney Amerika kökenli bir meyve olan avokado.

Hint ayvası → *Hindistan hıyan*
Hint baklası =*Hindistan börülcesi* 1. → *Çin baklası* 2. → *maş 1*
Hint bamyası (İng. kenaf, ambary hemp, brown Indian hemp, L. *Hibiscus cannabinus*) Daha çok lifleri için yetiştirilen bu bitkinin yaprakları, kökü ve tohumları yenilse de Osmanlı'da sadece tıbbi amaçla kullanılmıştır.
Hint dansı >*dan*
Hint elması → *Malta eriği*
Hint fasulyesi → *Çin baklası*
Hint helvası (İng. catechu) Doğu Hindistan'da yetişen *Acacia catechu ve Areca catechu* ağaçlarının gövdesinin kurutulmuş özsuyu. Bunun bir başka çeşidi Hindistan ve Birmanya'da yetişen *Uncaria gambier* bitkisinin yaprakları ve filizlerinden elde edilirdi. Tıpta ve boyacılıkta kullanılırdı.
Hint inciri 1. (İng. banyan fig, L. *Ficus benghalensis*) Tropik bir incir türü ve meyvesi. 2. (İng. rubber fig, rubber tree, L. *Ficus elastica*) Kauçuk ağacı ve meyvesi. 3. → *Arap inciri*
Hint irmiği (İng. pearl sago) Güneydoğu Asya'da yetişen bazı palmiye ağaçlarının gövdelerinin içinde bulunan nişastalı özün işlenmiş taneli hali. Hint dillerindeki adı olan "sabudana" 1921 tarihli bir yemek kitabında geçiyor. =*sabudana* >*sagu*
Hint tavuğu → *hindi*
hirfetü's-semek Balık yetiştirme işi.
hişt-i ser-hem Küp kapağı olarak kullanılan düz kiremit.
hizzet Kaynayan kazanın fokurtusu.
hoca yemiş → *kocayemiş*
hodan → *lisânü's-sevr 1*
hokka Macun, murabba veya gülbeşekerin konduğu küçük yuvarlak kavanoz veya kutu. Ağaç, toprak, cam veya madenden yapılırdı. II. Bayezid devrinde hem ağaçtan oyulmuş, hem de saray mutfağına İznik işi hokkalar satın alınmıştı. 1616'da sarayda verilen bir ziyafet için dört altın yaldızlı hokka alındığına dair belgeler var. Tophane'deki lüleciler topraktan gülbeşeker hokkaları yaparlardı.
Horasan teresi (E. wood sorrel, *L. Oxalis acetosella*) Çiğ yapraklarından salata yapılan yaban bir bitki. =*habak-ı Horâsânî 2, tere-i Horâsânî* =*ekşi yonca*
Hora üzümü >*üzüm*
horlika Macaristan'ın meşhur damıtılmış içkisi. Evliya Çelebi birkaç yerde bundan bahseder. 18. yüzyıl divan şiirlerinde de adı geçer.
horos balığı (L. *Sparus caeruleosticus/Pagrus auriga*) Bir Akdeniz balığı. Mahmud Nedim (1900) Rodos'ta sevilen bir balık olduğundan söz eder ve bol olmasına rağmen pahalıya satıldığını anlatır. Onun verdiği tarife göre, kuşbaşı kesilip zeytinyağında kızartılır, limon suyu ve maydanozla yenirdi.
horospina (İng. blenny, L. *Blennius* türleri) Hem deniz hem de tatlısu türleri olan bazı küçük balıklar. Deveciyan'a (1915) göre, İstanbul'da yenmezken, bazen Marmara Adaları'nda yenirdi. Derisi çıkarılarak pişirilirdi. =*horozbina, katırca*
horoz ayağı → *mantar burgusu*
horozbina → *horospina*

horozcuk → *su teresi*

horoz şekeri Çocuklar için yapılan, horoz şeklinde eğlenceli bir şekerleme. Şeker ağdasını çift taraflı kalıba akıtarak yapılırdı. Ağdanın fazlası hemen boşaltıldığı için içi boş olurdu. Kurutulmuş kargı saplarından yapılan ince çöplere takılırdı. Kuyruğundaki deliğinden üfleyerek öttürülen düdüklü olanı da vardı. En çok, horoz şeklinde olanı sevilmekle beraber, aynı yöntemle çeşitli hayvanlar, tren, araba gibi şekillerde de yapılırdı. Öttürülerek ses çıkaran düdük şekeri de bu tür şekerlemelerdendi. >*miskal kamışı şekeri*

horoz yumurtası Çok ufak yumurta.

hortum İbriğin uzun boru şeklindeki emziği.

hoşab → *hoşaf*

hoşaf (İng. compôte, stewed fruit) Meyve, bol su ve şekerle birlikte kaynatıldıktan sonra soğutulur. Her türlü kuru ve taze meyveden hoşaf yapılsa da en yaygın olanı kuru üzüm hoşafıydı. Kaynaklarda rastlanan hoşaf türleri arasında dut kurusu, armut kurusu, Şam fıstığı, badem, taze ceviz ve kuru vişne sayılabilir. Güzel koku ve tat vermek için çiçek suyu, gülsuyu, misk, amber gibi malzeme de katılırdı. Bursa'da hoşafın üzerine gül yaprakları serpilirdi. İbn Battuta 14. yüzyılın ilk yarısında Anadolu'da gezdiği zaman armut, elma, kayısı ve şeftali kurularından yapılan hoşafları anlatır. Fatih Sultan Mehmed için yapılan hoşaf özel hoşaf kâselerinde sunulurdu. Zenginlerin hoşaf kâseleri porselen veya gümüşten, özel hoşaf kaşıkları fildişi veya bağadan olurdu. Yemeğin sonunda, yanında pilav yiyerek içilirdi. 17. yüzyılda hoşafçı dükkânları vardı. =*hoşâb* >*hâk-i hoşâb* [*hak*], *imâmî*

hoşafın yağı kesilmek Üzüntü duymak, mahçup olmak. Kibar evlerde yemeğin sonunda pilav ve hoşaf beraber yenilir, fakat hoşaf yağlanmasın diye ayrı kaşıklar kullanılırdı. Bu usule alışık olmayan biri kaşıkları karıştırarak pilav kaşığını hoşafa daldırırsa yüzeyde bırakılan yağ lekesi yanlışını herkese hemen belli eder ve mahçup olurdu.

hoşaf kaşığı >*kaşık*

hoş-güvar Yenilmesi hoş, hazmı kolay.

hoşhorca üzümü >*üzüm*

hoşik İran ve Doğu Anadolu'da yapılan bir pilav. Evliya Çelebi'ye göre, bu pilav hem ziyafet yemeği idi, hem de imaret talebelerine verilirdi. =*hûşek*

hoşisperim → *sultânî fesleğen* [*fesleğen*]

hoşmeri → *hoşmerim*

hoşmerim **1.** Eritilen taze peynir veya kaymağa un veya irmik katılarak pişirilir. Anadolu'nun batısında şeker veya bal katılarak tatlı olarak yenir. Trabzon'da mısır unu ve kaymakla yapılır. 15. yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde adı geçer. 18. yüzyıla ait bir yemek kitabına göre, peynir ile yapılan hoşmerime çobanlar "telmüş," yörükler "sündürme" derdi. =*hoşmeri, sündürme 1, telmüş* >*kaymak helvası, peynir helvası*
2. Ekşimiş süt içine taze süt sağılarak yapılan yiyecek.

hoş-meze Hoş tadı olan.

hoş-nazar Kırım'da yetişen bir fesleğen türü.
hubbâz → *ebegümeci*
hubbâze → *ebegümeci*
hubbâzî → *ebegümeci*
hubbeyz → *ebegümeci*
hububat → *tahıl*
hububat nazırı İstanbul'un ihtiyacı olan tahılların tedarikiyle sorumlu görevli.
hubz → *ekmek*
hubz-i Rûmî → *peksimet*
hubz-i fırınî Çarşı fırını ekmeği.
hudûdu't-türk Arap ülkelerinde satılan bir tatlı çeşidi.
hûh → *şeftali*
hûh-ı akra (İng. malabathri leaves, Indian cassia, L. *Cinnamomum nitidum*) Tarçın ailesinden bir baharat.
hukk → *hokka*
hulu Bursa'nun meşhur iri ve sulu şeftalisi. Isfahan'dan getirildiği rivayet olunurdu. Sarı hulu, alyanak hulu, yarma hulu ve tüysüz hulu çeşitleri vardı. =*Brusa hulusu, hülü, kızmemesi 2*
hulûk → *safran*
hulviyât Tatlılar ve şekerlemeler.
hum Küp. Su, şarap, turşu, tereyağı gibi şeyleri saklamak için kullanılırdı.
hum-i hüsrevânî Çok büyük şarap küpü.
humâme Sofra süprüntüsü.
humât → *incir*
humhane 1. → *meyhane* 2. İçinde su, şarap gibi şeyler bulunan küplerin saklandığı dolap veya kiler.
hummâs → *hummâz*
hummâz 1. → *kuzukulağı* 2. Ekşi usare. Özellikle ağaç kavununun ekşi suyundan yapılan şurup. >*şarap-ı hummâz* [*hummâz*] 3. → *hummâz şerbeti*
hummâz şerbeti Ağaç kavunu, hummâz limonu ekşisinden veya kuzukulağından hazırlanan şerbet. Sarayda bu şerbete misk, amber ve şeker katılırdı. Evliya Çelebi, saray helvahanesinden bir görevlinin Mısır'da "hummâs limonu" isimli turunçgil meyvesinin cenderelerle çıkarılan suyundan padişah için yüzlerce kavanoz dolusu nefis kokulu şerbet yaptırdığını anlatıyor. Mütercim Âsım (1797), Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu) ve Mehmed Reşad (1921-22) ise bu şerbetin kuzukulağından yapıldığını belirtirler. Mehmed Reşad'a göre kuzu kulağından başka, limon ve bazı kokular katılırdı. 1890 tarihli Redhouse lügatına göre hummâz şerbeti sert kırmızı bir şekerleme halinde olup lohusa şerbeti yapmak için kullanılıyordu. =*hummâz 3* >*hummâz limonu, lohusa şerbeti*
şarap-ı hummâz (hummâz şurubu) *Şarab-ı hummâzu'l-ütrüc*'ün kısaltılmış hali olan şarab-ı hummâz ağaç kavunu suyunun ekşi özsuyu idi. Hekim İbn-i Şerîf (1425 civarı) "ağaç kavunu ekşisi" şeklinde Türkçe tanımını verir. 15. yüzyılda saraya alınmıştı. Şerbeti yapılır, tıpta kullanılırdı. >*hummâzu'l-ütrüç, hummâz şerbeti*
hummâz-ı cebelî → *ravend-i rûmî*
hummâzu'l-ütrüç/hummâz-ı ütrüc >*şarab-ı hummâz* [*hummâz*]
hummâziye 15. yüzyılda ağaç kavunu ekşisi ile yapılan etli yemek.

1890 tarihli Redhouse sözlüğüne göre kuzukulağı, ışgın gibi ekşi bitkilerle yapılan yemek.

hummâz limonu Mısır ve Sakız'da yetişen bir turunçgil. 17. yüzyılda Mısır'da bu meyvenin suyundan hazırlanan hummâz şerbeti padişah için İstanbul'a yollanıyordu. 15. yüzyılda ağaç kavunu ekşisine hummâz denilmesine karşın hummâz limonunun ağaç kavunu olma ihtimali azdır. Çünkü Evliya Çelebi Sakız adasının meyveleri arasında hummâz ve ağaç kavununu ayrı ayrı sayar. Limondan daha ekşi olan lim olabilir. *>ağaç kavunu, hummâz şerbeti [hummâz], lim*

hummus → *nohut*

humra Geniş ağızlı küçük küp.

hums → *nohut*

humûzet Ekşilik, kekrelik.

hunam → *domuz*

hûn-ı kebuter → *şarap*

hûn-ı şişe → *şarap*

hunbe Topraktan yapılmış tahıl ambarı. *>petek 1*

huni Sıvıları dar ağızlı kaplara dökmek için kullanılan gereç. Osmanlı mutfağında huniler ayrıca bumbar, sucuk ve uskumru dolmasının içini doldurmak ve elma koçanını çıkarmak için kullanılırdı. Cam huni içine şekerci külahı gibi bükülmüş kâğıtlar yerleştirilerek şuruplar süzülürdü. 16. yüzyılda sarayda teneke, ağaç ve bakır huniler kullanılıyordu. 17. yüzyılda huniciler tenekeden özel bozacı ve yağ hunileri yapardı.

hunza Evliya Çelebi'nin Amsterdam'dayken yediği, Amerika'da yeni keşfedilmiş ve Hollanda'da yetiştirilmeye başlanmış, dışı lahanaya benzeyen, içi incir gibi taneli, çok tatlı bir meyve. Tariften bu meyvenin *papaya* (*Carica papaya*) olduğu düşünülebilir. Papayaya uymayan tek özellik, dışının lahana yaprakları şeklinde olmasıdır. *>inebâ-yı Hindiye*

hûr Çiğ olarak yenebilen.

hûrd Yiyecek, erzak.

hûrdâla Kasabın etle birlikte tarttığı, kemik gibi kesilip çıkarılan kısımlar.

hurde Kırıntı.

hurde-erz Kırık pirinç.

hurdelenmek Tane tane haline gelmek.

hurde-minâ → *şarap*

hurdengâh Yemek odası.

hûrdenî 1. Yenir, içilir. 2. Yemek, yiyecek.

hurf → *kerdeme 1*

hurf-ı Bâbilî (İng. pepperwort, L. *Lepidium campestre*) 16. yüzyılda saray helvahanesine alınan bir tür su teresi. Meyvesi kurutularak biber gibi yemeklerde kullanılırdı. Mısır ve Şam'da bol yetişirdi. *=ak tere*

hurf-ı ebyâz → *ballıbaba*

hurfe 1. → *semizotu* 2. Toplanmış yemişler.

hûriş Yemek

hûrişhane → *aşçı dükkânı*

hurma 1. (İng. date, [ağaç], L. *Phoenix dactylifera*) Hitit zamanından beri hurma ağaçları Anadolu'nun Akdeniz bölgesinde yetiştirilmişse de çoğu yerlerde meyveleri tam olgunlaşmaz. 16. yüzyılda İskenderiye'den büyük miktarlarda hurma gemilerle İstanbul'a getirilirdi. Kalitelisi tane tane olurdu. Ezik olanlar düşük kaliteli sayılır ve "balçık hurması" diye

adlandırılırdı. En iyi cinsleri Tunus'un tulum hurması ve Bağdat hurması idi. Medine hurması ile orucu bozmak âdetti. İçine çam fıstığı doldurulan hurma reçeli, kaymaklı tatlısı (bkz. *hurma tatlısı 1*), çevirmesi ve sert şerbeti yapılırdı. Aşureye de hurma konurdu. Hurma şekli verildiğinden "hurma" adı verilen bir tatlı ve bir kebaba da rastlanır (bkz. *hurma tatlısı 2* ve *hurma kebabı*). =*berdî, temr* >*berşum, Beyrut hurması, heft-meyve nahıl 1, nakıl* 2. → *Trabzon hurması* 3. → *kara hurma*

balçık hurması Kalıp haline getirilmiş düşük kaliteli ezilmiş hurma.

teberzed hurması "Teberzed" baltayla kesecek kadar sert olan şeye dendiğinden, balçık hurması gibi bastırılarak külçe haline getirilmiş hurma olabilir.

tulum hurması Tunus'un meşhur hurması. Mardin'in kuru elma ve armudu örneklerinde olduğu gibi tulum içinde satıldığından bu isimle tanınmış olmalıdır.

hurmâ-i Hindî → *devm 1*

hurmaiye 17. yüzyılda yapılan bir tatlı. Orhan Şaik Gökyay badem ezmesi veya şekerli ekmek olarak tanımlar. İsmine bakılırsa hurma şeklinde olmalıydı.

hurma kebabı Hurma şeklinde yapılan bir kebap. Tarçın, kakule, biber, nane, maydanoz, soğan ve kıymadan hazırlanan iç, gömlek yağı parçalarına sarılıp şişte pişirilir.

hurma tatlısı 1. Hurmadan yapılan bir tatlı. Fıstık ve kaymakla doldurularak yapılırdı. Sultan Abdülaziz'in en sevdiği tatlılardan biriydi. Yapımında Tunus'un tulum hurması veya Bağdat hurması gibi en kaliteli hurmalar kullanılırdı. 2. Hurma şeklinde bir hamur tatlısı. Hurma şekli verilmiş yağlı hamur parçaları sepet üstünde yuvarlatılıp yağda kızartılır sonra şerbete atılır. =*sepet çekmesi* >*hurmaiye, kalburabastı*

hurus 1. Büyük toprak küpler. 2. Horoz.

husâfe 1. Ağaçtan yere düşen meyve. 2. Yemek artıkları.

husye Yumurtalık.

husyetü's-sa'leb → *salep*

husyetü's-sa'leb-i Mısrî Mısır salebi. >*çay kahvesi*

husyetü's-semek → *balık yumurtası*

huşâre 1. En kötü kalite hurma. 2. Yemek kalıntıları.

hûşe 1. Meyve salkımı. 2. Başak.

hûşek → *hoşik*

huşk 1. Kuru. 2. Kepekli undan yapılan kaba ekmek.

huşkâr 1. Kepekli un ve bundan yapılan ekmek. 2. → *kaygana*

huşke 1. Kepekli un. 2. Yağsız pirinç lapası.

huşk ü ter 1. Kuru ve yaş. 2. Ekmek ve su. 3. Evde ne bulunursa onu yemek.

hût 1. Büyük balık. 2. Hayvanların sınıflandırılmasında balıklar takımı.

hutâme Sofrada kalan kırıntılar, artıklar.

hüdbüd Sütün pıhtılaşıp yoğurt haline gelmesi.

hülâm 1. Derisi içinde kızartılan genç hayvan. 2. Derisi içinde haşlanan genç hayvanın suyu. 3. Bu şekilde haşlanan hayvanın etinden yapılan sirkeli yemek. 4. Balık tutkalı, paça suyu gibi jelatinli maddeler.

hülâm-ı hayvânî Hayvansal jelatinli maddeler.

hülâm-ı nebatî Nişasta, pektin gibi bitkisel jelatinli maddeler.

hülü → *hulu*

hünkâr beğendi Bu patlıcan yemeğinin bulunuşuyla ilgili meşhur hikâye şöyledir: Yemeğe meraklı olan Sultan Abdülaziz siyahi bazı kadın aşçıların marifetlerini duyup saraya aldırmış, bunlardan birinin pişirdiği patlıcan ezmeli etli yemeği beğenince de adı "hünkâr beğendi" diye kalmış. Bu olayı aktaran Ali Rıza Bey (1842-1928), saraylı bir kadının oğlu ve saraya yakın yüksek görevlilerin yanında çalışmış biri olması itibariyle, güvenilir bir kaynaktır. Hünkâr beğendinin ilk tarifi 1876 tarihli Ermenice harfli Türkçe bir yemek kitabında bulunur. Mehmed Kâmil, 1844 tarihli kitabında hünkâr beğendiye çok benzeyen kavurmalı patlıcanın daha çok Katolik aşçılar tarafından pişirildiğini söyler.

hünkârî ekmek → *has ekmek*

hünkâr macunu >*macun*

hünnap 1. (İng. jujube, L. *Zizyphus jujuba*) Eski Türkçesi *çıpıkan* olan hünnap Çin'den Akdeniz'e kadar yetişen ve eskiçağdan beri bilinen bir meyvedir. 16. yüzyılda kurusundan şerbet, 17. yüzyılda tazesinden reçel yapılırdı. Hayriye Fahriye (1926) hünnap reçelinin lezzetinden çok güzel görünümü için yapıldığını söyler. Bahçelerde yetiştirilen iri kızıl hünnap çeşidine "çîlân" denilirdi. =*çiğde, teber-hûn, 'unnâb, ünnap* >*çılan, çîlân* 2. → *Arabistan kirazı*

hürle Mercimeğe benzeyen bir burçak türü. Bu bilgilere dayanarak hürlenin "mürdümek" ve "burçak" adlarıyla bilinen tane olabilir. Bazı kaynaklara göre hürle, buğday arasında yetişen siyah taneli bir bitki olan kileçeridir. >*burçak 2, kileçeri*

hürmet-i mümâlaha >*mümâlaha*

hüsrevanî Bir tür şarap.

hüsrev dârı → *havlıcan*

ıblık =*ımlık* 1. (İng. capon) Enenmiş erkek piliç. Eti lezzetli ve semiz olur. Fatih için pişirilirdi. 19. yüzyılda koyun eti yerine keşkekte kullanılırdı. 2. Herhangi enenmiş hayvan. Sucuk için ımlık kuzunun bağırsağı tercih edilirdi.

ıfas Şişe ağzına kapatılan deri kapak.

ıgrıb Uzun dar balıkçı ağı. Alt kenardaki ipe büyük taşlar bağlanır, üst kenara mantarlar bağlanırdı. "U" şeklinde atılan ıgrıb göl ve denizde kullanılırdı. Bugün ığrıp olarak geçer.

ıhlamur (İng. lime, linden, L. *Tilia*) Çiçekleri çay için kurutulan ağaç. =*filamur, fılamur*

ılgın balığı Turna cinsinden bir balık.

ılgıncar → *kuş kirazı*

ılk → *sakız 1, 2*

ılk-i Bağdadî Bir tür sakız.

ılk-i butm Bıttım fıstığı ağacından yapılan sakız.

ılk-i Rûmî → *sakız 1*

ımlık → *ıblık*

ımlıklamak Genç horozu enemek.

ıncalız → *incalız*

ıpar → *ıpar yavşanı* [*yavşan*]

ırk Kök.

ırk-ı ceh → *andız*

ırku's-sûs → *meyan kökü*

ısfanah → *ıspanak*

ısgın → *ışgın*

ısık Sıcağın etkisiyle kızarmış buğday. =*isik*

ısırgan balığı Ahmed Vefik'in (1889) sözlüğünde adı geçen bir balık.

ısırgan otu (İng. nettle, L. *Urtica*) Anadolu mutfağında körpe yaprakları çorbaya, börek gibi yemeklere konan yabani bir bitki. =*çalagan, encere, encüre*

ısıtan → *hardal*

ıskarmoz (İng. European barracuda, L. *Sphyraena sphyraena*) Atlantik, Akdeniz ve Karadeniz'de yaşayan bir balık. Turna balığının denizde yaşayan küçük akrabası.

ıskorçuna → *iskorçina*

ıslama şarabı Evliya Çelebi'nin saydığı şaraplardan biri.

ıspanak (İng. spinach, L. *Spinacia oleracea*) Anavatanı İran veya Kafkasya olan ıspanak 4. yüzyılda İran'da yetiştiriliyordu. 7. yüzyıldan önce Çin'e, 11. yüzyılda Araplar tarafından İspanya'ya götürülmüş, fakat İtalya ve İngiltere'ye ancak

16. yüzyılda ulaşmıştı. 11. yüzyılda Orta Asya Türk mutfağında biliniyordu ve Osmanlı mutfağında önemli rol oynamıştı. En eski bilinen ıspanak yemekleri olarak Fatih Sultan Mehmed için peynir, kaymak ve ıspanakla yapılan "menlene" adlı yemek, ıspanak kavurması, 16. yüzyılda kalyesi, pidesi ve boranisi, daha sonra sarması, mücveri, yahnisi ve marmarina gibi çeşitli yemekleri sayılabilir. Ispanak suyu, Şam fıstığı çevirmesine yeşil renk vermek için kullanılıyordu. =*ısfanah, isfânâc, isfinah, isfinak, sıfanah, sifanak* >*ıspanak kökü, ısfanah-ı Rûmî*

yabani ıspanak → *sirken*

ıspanak kökü Ispanağın pembemsi sap dipleri. Bunlardan turşu, marmarina ve salatası yapılır, sarmısak taratoru ile yenirdi.

ıssı ot → *biber*

ıssı yemez inciri >*incir*

ıstafilya → *kuş üzümü 1*

ıstakoz (İng. lobster, L. *Homarus vulgaris*) Bu büyük deniz hayvanı her sene mart başında Balıkhane'de verilen ziyafetin yemekleri arasındaydı. Haşlanır veya fırında kızartılır, sonra maydanoz ve dereotu ile salatası yapılırdı. Müslümanlar pek yemezdi. Mehmed Tevfik eve ıstakoz götüren bir sarhoşun karısının "Aman, ne büyük akrep!" dediğini anlatır. >*kazevî*

ıstofato → *istofato*

ıstûhudûs → *karabaş 3*

ışâ Akşam yemeği. =*aşâ*

ışgın (İng. Rhubarb, L. *Rheum ribes*) Doğu Anadolu, Lübnan, Suriye ve İran'da yetişen bir bitki. Ekşi tadındaki uzun ve kalın saplarından tıbbi faydası olduğuna inanılan bir şurup yapılırdı. 16. yüzyılda Halep'te üretilen ışgın şurubu Osmanlı sarayına yollanır ve başka ülkelere ihraç edilirdi. Evliya Çelebi Bitlis'te ışgın murabbası ikram edildiğini anlatır. Bugün Anadolu'da *ışgın* sapları çiğ yendiği gibi yemeği de yapılır. =*eşkin, habak-ı Horâsânî 1, ışkın, işhun, işkin, keçikulağı, ribâs, rivâs, rubâs* >*ravend 2*

ışkın 1. → *ışgın* 2. Ağaç veya asmanın taze sürgünü. Mayhoş bir tadı vardır. Yenebilir.

ışkına → *işkine*

ıştır (L. *Chenopodium urbicum*) Batı Anadolu'da sebze olarak kullanılan yabani bir bitki. Osmanlı döneminde mülhiye gibi pişiriliyordu.

ıtır 1. Güzel koku. 2. (İng. apple geranium, rose geranium, sweet-scent pelargonium, L. *Pelargonium odoratissimum*) Anavatanı Güney Afrika olan güzel kokulu bir sardunya türü. Yaprakları ve çiçekleri, muhallebi ve limon reçeline hoş koku vermek için kullanılırdı. Yağı, gülyağına tağşiş amacıyla katılırdı.

ıtrıfil 1. (İng. bogbean, marsh trefoil, L. *Menyanthes trifoliata)* Evliya Çelebi Akkirman'da ıtrıfilin kokulu çiçeklerinden yapılan hamire yediğini yazar. =*su yoncası* 2. Yonca.

ıtrıfil-i sagîr → *hayr-ı bevvâ*

ıtrışahî (İng. sweetpea, L. *Lathyrus odoratus*) Güzel kokulu bir bahçe çiçeği. Şerbeti yapılırdı.

ıtriye Erişte çorbası.

ızk Olgun hurma veya üzüm salkımı.

ibrik Daha çok bakırdan yapılan emzikli su kabı. 17. yüzyılda çarşıda satılan çeşitleri arasında kahve ibriği, abdest ibriği, ateşli berber ibriği ve el yıkamak için kullanılan leğenli ibrik sayılabilir. Aynı dönemde kullanılan billur ibrikler belki içme suyu için kullanılıyordu.

ibrikdâr El yıkamak için leğen ve ibrik sunan, içmek için su veren görevli.

ibrikdâr ağa Saray ibriktarlarının başındaki görevli. Padişahın içme suyu saklanan küpleri kendi mühürüyle mühürlerdi.

iç bağlamak Badem gibi yemişlerin içinin oluşması.

iç gömleği İç ısıtan damıtılmış içki anlamında deyim.

içicilik İçki içme alışkanlığı.

içim **1**. Tek seferde içilen miktar. **2**. İçilen şeyin tadı.

içimli **1**. İçilebilir. **2**. İçilmesi hoş.

içit İçilecek şey.

içki Alkollü içecek. Şarap, bira, kımız gibi mayalanma yoluyla elde edilen alkollü içkilerin tarihleri binlerce yıl önceye giderken, damıtılmış sert içki türleri ancak 9. yüzyıldan sonra Arapların imbiği icat etmesiyle ortaya çıktı. Çünkü daha eski damıtma yöntemlerinde sıvıyı kaynatmak zorunlu olduğundan, alkolü üretmek mümkün değildi. Önceleri parfüm ve ilaç üretimi için geliştirilen imbik sonradan içki yapımında da kullanılmaya başlandı. Gelibolulu Mustafa Âli herkese uygun içecek ve içkileri şöyle sıralıyor: "Keyf ehline kahve iyidir, Araplara da süt. Ulu kişileri de şeker şerbeti ile kandır. Tatar sürüsüne kımız sun, uğursuz Rus'a da şarap. İçi üzüntülü olan kimseye de zift hepsinden üstündür. Kadıya, şeriatın hoş gördüğü müselles ver; yüze gülen dalkavuk rinde de rakı. Âşıka taze şarap, dindarlara da güzel, berrak su." *=hamr, işret 2 >Arap şerbeti 1, bira, boza, iç gömleği, müselles, rakı, şarap*

içkici Alkollü içkiye düşkün olan kişi. 14 yüzyıldan beri bu anlamda kullanılmıştır. *>içicilik, meydan fıçısı*

içli köfte *>köfte*

iç pilav *>pilav*

içyağı **1**. (İng. suet) Kasaplık hayvanların bağırsak, böbrek gibi iç organlarının

etrafındaki sert beyaz yağ. =*kanrı yağı, evgan-ı şahm, şahm* 1 >*bağırsak yağı, çerviş, çöz, don yağı, pîh, revgan-ı böğrek, revgan-ı pîh* 2. → *gömlek*

id Koku, duman. =*iğ*

idâm Katık. Ekmekle yenen şey.

îdiye 1. Bayram tatlısı. 1660'ta saray mensuplarına verilen bir ziyafette sunulmuştu. 2. Hizmetçilere verilen bayram bahşişi.

idris → *mahlep*

iftariye İftar yemeğinin ilk kısmını oluşturan kahvaltılık türü yiyecekler: zeytin, peynir ve reçel çeşitleri, pastırma, havyar, sucuk, hurma, meyve, salata, çorba ve yanında simit, pide ve yufka ekmeği. Oruç, hurma veya siyah zeytin ile açılırdı. Fincan veya kristal kadehlerle de zemzem suyu içilirdi. >*tabakçe, zemzem suyu*

ifteke 15. yüzyılda saray kileri için satın alınan, süzgeç olarak kullanılan bir eşya. Tülbent ile birlikte kullanılacağı belirtildiğine göre Anadolu'da üzerine tülbent sererek süt süzmek için kullanılan ağaç süzgeç olmalıdır.

iglik Helvahane için 1554-1555 arasında 8 kıyye alınan, ne olduğu bilinmeyen bir malzeme.

iğ → *id*

iğde (İng. Oleaster, L. *Elaeagnus*) Türkiye'de yabani ve bahçe türleri yetişen bir ağaç. Sadece bahçe iğdesinin meyveleri yenir.

iğdin → *cılk*

ihlîlec → *helile*

îlâm Düğün ziyafeti.

ilarya Kefal türlerinden kobar ve pulaterina balıklarının ufak boy olanlarına verilen ad. >*kobar, pulaterina*

ilek (L. *Blastophaga grossorum*) İncirleri dölleyen böcek.

ilik Büyük kemiklerin ortasında bulunan lezzetli yağlı madde. =*muhh*[1] 1 **yalancı ilik** Fransa'nın *paté*'sine benziyen yalancı ilik için en eski tarif 15. yüzyıla aittir. Buna göre, ezme haline getirilen dalak ve kuyrukyağı bumbar veya kamış içine doldurulup pişirilirdi. 19. yüzyıla ait tariflerde dalak yerine akciğer ve karaciğer kullanılırdı.

ilik helvası Dövülmüş ceviz, badem, fındık, fıstık veya çam fıstığı ile şeker veya balla yapılan bir şekerleme. En güzeli saray helvahanesinde yapılanıydı. =*mağzîn*

îlîmûn → *limon*

imam bayıldı Bu zeytinyağlı patlıcan yemeğine ilk 1844 tarihli bir yemek kitabında rastlanır. İsmini açıklayan çeşitli hikâyeler vardır. 19. yüzyılda anlatılan hikâyelerden birine göre pahalılığından bu adı almıştı, bir diğerine göre uzun ve yorucu bir yoldan dönüp de karısının en sevdiği bu yemek yerine başka bir şey pişirdiğini görünce hayal kırıklığından imam bayılmıştı.

imam ekmeği 17. yüzyılda sarayda padişah için pişirilen bir ekmek çeşidi.

imamî İmam Hüseyin'in icadı diye bilinen bir hoşaf.

imamiye arakı Evliya Çelebi'nin saydığı rakı çeşitlerinden biri.

imansız peyniri >*peynir*

imaret Külliye yemekhanesi. Cami görevlileri, medrese hocaları ve öğrencileri, kütüphaneci gibi külliyeye bağlı olan kurumlarda çalışan herkes

imarette günde iki defa çıkan yemekten yerdi. Bazı imaretlerde yoksullara da yemek dağıtılırdı. Vakfiyelerde imarette hafta ortası günleri, cuma günleri ve Ramazan'da çıkarılacak yemeklerle ilgili kurallar yazılırdı. Bazı imaretlerde yoldan gelen misafirlere bal, ekmek gibi şeyler ikram edilirdi.

inâ' Kapkacak.

înâ' Meyve toplama zamanının gelmesi.

incalız Turşusu yapılan yabani sarmısak veya soğan. *=ıncalız*

ince kiler *>kiler*

ince yemek Esas olarak düğün çorbası, düğün eti, pilav ve zerdeden oluşan düğün yemeklerine ilave olarak baklava, börek, dolma ve hoşaf sunulan düğün ziyafeti.

inci balığı 1. (İng. bleak L. *Albumus albumus*) Türkiye'nin birçok göl ve nehirlerde yaşayan küçük bir balık türü. Konya'da "gökçe balık", Beyrut'ta "güllabi" adlarıyla biliniyordu. Deveciyan'a (1915) göre Beyşehir, Karaviran, Hoyran, Marmaracık, İznik, Van gölleriyle bu göllere akan derelerde, Gediz ırmağında ve kollarında, ve Mezopotamya'daki akarsularda bulunurdu. Ticareti yapılan tuzlanmış inci balığı İstanbul'da da satılırdı. "İnci balığı" adı, suni inci yapımında kullanılan sedefli pulları nedeniyle verilmiş.
2. → *tarrîh*

inci dansı → *dan 3*

incik (İng. shin) Koyunun ayak ve but arasındaki kısmı. Uzun pişirilince lezzetli ve yumuşak olan bu kemikli etin yahnisi meşhurdu. 18. yüzyıla ait bir tarifte göre, pişmiş incikler tereyağında kızartılmış ekmek dilimlerinin üzerinde sunuluyor. *=çimke*

inciliye → *melek otu*

incir (İng. fig, L. *Ficus carica* subsp *carica* alt tür *domestica*) Anavatanı Anadolu olan incire Latince adı *carica*, eskiçağda en güzel incirler Anadolu'nun güneybatı bölgesinde bulunan Karya bölgesinde yetiştiği için verilmiştir. En iyi incirler hâlâ İzmir ve Aydın'da yetişmektedir. İlek böceği tarafından döllendiği için erkek ve dişi incir ağaçları yan yana yetişmezse döllenme meydana gelmez. Bu nedenle üreticiler, içinde bu böcek bulunan erkek incirleri ipe geçirir ve dişi incir ağaçlarına asarlar. Suni döllenmeye ihtiyaç göstermeyen incir çeşitleri geliştirilmişse de üstün kalitesinden dolayı geleneksel yöntemle döllenen incirler tercih edilir. Fatih dönemi sarayında hem taze hem kuru incir bol miktarda yenirdi. IV. Mehmed dönemine kadar kuru incir ihracı yasaktı. Ancak İngiltere Kralı II. Charles'ın elçisi Sir John Finch'in ricası üzerinde, saray mutfağı için yılda iki gemi yükü incirin ihracına izin verilmişti. 19. yüzyılda ise kuru incirler torba ve kutular içerisinde Avrupa'ya ihraç edilirdi. Kuru incir aşure, zırbaç ve kuru incir hoşafında kullanılırdı. Kaydedilen çok sayıda reçel çeşidi arasında incir reçeline 1921'den önce rastlanmıyor. Rumlar incir rakısı yaparlardı. *=ballıdarı, encir, humât, tîn*[1] *>Arap inciri, incir sütü, kulari, kebab-ı incir, nikfor, zebîb 2*

baba incir → *erkek incir*
bâdincân inciri → *patlıcan inciri*
bardacık inciri Armut şeklinde, ince kabuklu, taze olarak yenen, makbul bir incir çeşidi.
bezirgân inciri Küçük, esmer renkli bir incir çeşidinin kurusu.
çiçek incir Yaz sonunda oluştuğu halde büyüyemeyen, ancak ilkbaharda havaların ısınmasıyla olgunlaşan turfanda bir incir çeşidi.
elleme incir İhraç için seçmeli kuru incir.
erkek incir (*Ficus carica* alt tür *carica* alt tür *caprificus*) Erkek incir ağacının meyvesi. Yeşil incir reçeli bundan yapılır. =*baba incir, tib incir*
ıssı yemez inciri (sahibi yemez inciri) Nazilli, Bursa gibi yerlerde yetiştirilen meşhur bir siyah incir çeşidi. 17. yüzyılda Evliya Çelebi'nin bahsettiği bu incirin adı 19. yüzyıla ait sözlüklerde de geçer.
kavrulmuş incir Fırınlanmış susamlı kuru incir. Osmanlı döneminde Sakız gibi Ege adalarından gelenleri meşhurdu. Ege bölgesinde hâlâ yapılır. >*kebab-ı incir*
kaymak inciri Bursa'da yetişen ünlü bir beyaz incir çeşidi.
keçi emciği inciri Bir siyah incir çeşidi.
kutu inciri Yuvarlak tahta kutulara doldurulmuş kaliteli kuru incir. Ege bölgesinin kurutulmuş incirleri, incir ticaretinin merkezi olan İzmir'e götürülürdü. Mevsiminde günde 1500 deve yükü incir gelirdi ve yüzlerce erkek, kadın ve çocuk kutulama işinde çalışırlardı. İncirler tuzlu suyla yıkanır, avuç arasında bastırılıp kutulara konur, üzerine birkaç defne yaprağı konduktan sonra kutu kapatılırdı.
lop incir Büyük, yeşil kabuklu, tatlı bir incir cinsi. En iyi kuru incir bu çeşitten yapılır. =*şah incir, vezîr inciri, vezîrî incir*
patlıcan inciri Çok lezzetli ve kokulu, meşhur bir siyah incir çeşidi. 17. yüzyılda Trabzon ve Nazilli'de yetiştiği biliniyor. =*bâdincân inciri*
Sultan Selim inciri İstanbul'da yetişen ünlü bir incir çeşidi.
taban inciri Yassı kuru incir. Askerlerin kötü durumundan yakınılan 18. yüzyıla ait bir şiirde askerlerin taban incirine benzetiliyor, bu benzetmeden taban incirinin dipte kalarak ezilip yassılaşan incir olduğu sonucu çıkartılabilir.
tib incir → *erkek incir*
vezîr inciri → *lop incir*
vezîrî incir → *lop incir*
incir-i âdem → *Arap inciri*

incir kuşu (İng. orphean warbler, beccafico, L. *Sylvia hortensis*) Küçük bir kuş türü. Kıbrıs'ta binlercesi yakalanır sirke ve otlar katılarak turşusu yapılırdı. Her biri iki veya dört yüz kuş alan fıçılar içinde Türkiye, İngiltere, Hollanda ve Fransa'ya ihraç edilirdi. Kıbrıs'ta taze incir kuşu ikiye bölünür, maydanoz ve galata unuyla ızgara yapılırdı. =*kebg-i incir*

incir sütü Ham incir veya incir ağacının dallarından akan acı özsu. İçindeki enzimlerden dolayı sütün pıhtılaşmasını sağlayan bu özsu, Eskiçağdan beri peynir mayası yerine peynir yapımında kullanılmıştır.

Anadolu'nun bazı bölgelerinde teleme ve çökelek peynirleri bu şekilde yapılır.

inçivye --→ *ançuez*

indâc → *inzâc*

ineb --→ *üzüm*

inebü'd-dibs Kaynatılarak ağda haline gelen şıra. Evliya Çelebi zamanında İstanbul'da fıçılarla satılırdı. >*ağda 1*

inebü'd-düb --→ *ayı üzümü*

inebü'l-efrenc → *Frenk üzümü*

inebü'l-kelb → *it üzümü*

inebü's-sa'leb 1. --→ *Bektaşi üzümü* 2. → *it üzümü*

inebü'z-zi'b → *it üzümü*

inebe Üzüm tanesi veya bir üzüm çeşidi.

inebe-yi Hindîye 1. (İng. papaya, L. *Carica papaya*) Anayurdu Orta Amerika olan bir meyve. Bir kilo gelenleri vardır. Hoş kokulu tatlı eti kavuniçi rengindedir. En ortadaki yenilir siyah tohumları vıcık bir topak halindedir. Evliya Çelebi'nin Amsterdam'da yediği Amerika'dan getirilmiş meyve bu olmalı. >*hunza* 2. (İng. mango, L. *Mangifera indica*) Hindistan'da binlerce yıldır yetişen bir meyve. 10. yüzyılda İran'da yetiştiriliyordu.

inekçi İnek besleyip sütünü satan kişi.

İngiliz tarçını >*tarçın*

İngiliz üzümü → *Bektaşi üzümü*

inhan Obur.

inhizâm Sindirilme.

in'ikâd Koyulaşma, pıhtılaşma (yoğurt gibi şeyler için).

inkâz Sakız çiğnerken patlatarak ses çıkarmak.

inkışâr Deri veya kabuğun soyulması.

innâb → *hünnap*

insihâl Kabuğu soyulma.

intibâh Pişirilme.

intizâc 1. Olgunlaşma. 2. İyice pişmek.

inzâc 1. İyice pişip kıvama gelme. 2. Olgunlaştırma. 3. İyice sindirme.

ipek şarabı Ahmed Vefik (1889) bunu dut şurubu olarak tanımlıyorsa da, ismi ipek şarabı anlamında olan "şarâb-ı harîr"in aynı olabilir. >*şarâb-ı harîr*

iplik peyniri >*peynir*

ipsime şarabı Evliya Çelebi'nin saydığı alkollü içeceklerden biri.

ipsoros Açık renkli izmarit. Deveciyan (1915) izmaritin yağlı olduğu ağustos ile şubat arasındaki dönemde açık renkli olduğunu, ilkbaharda yumurtladıktan sonra renklendiğini anlatır. >*izmarit*

ipsos İskorpit benzeri büyükçe bir kırmızı balık.

irmik (İng. semolina) Sert durum buğdayı öğütülerek elde edilen taneli un. En ince öğütüleni makarna üretiminde, daha kalını irmik helvası, revani gibi tatlılar için kullanılır. =*yargı unu, yirmik* >*kırma*

irmik helvası İrmik, bal veya şeker ve sadeyağ ile yapılan helva. Çam fıstığı veya badem katılır, üzerine gülsuyu serpilirdi. Bazen sütlü yapılırdı.

irsâ (L. *Iris lurida*) Tıpta kullanılan mavi zambak kökü.

is çaldırmak Sütün dibini tutturarak hafif yanık bir tat vermek. Özellikle sütlü tatlılara uygulanırdı.

isfânâc --→ *ıspanak*

isfanah → *ıspanak*

isfanah-ı Rûmî --→ *kara pazı*

isfend 1. --→ *şarap* 2. --→ *üzerlik*

isfend-i sefîd Beyaz hardal (*Sinapis alba*). >*hardal*

isfendân Beyaz hardal taneleri. >*hardal*

isfendik → *ispendik*

isfidbâc Et, kuyrukyağı, nohut, soğan, köfte, kişniş, dereotu ve badem sütü ile pişirilen, sonra yumurta sarısı, kimyon ve tarçın konan eski bir Arap yemeği. 16. yüzyılda Osmanlı mutfağında pişiriliyordu.

isfinâh → *ıspanak*

isfinâk → *ıspanak*

isfirâc → *kuşkonmaz*

ishâkiye helvası 1. Pirinç unu helvası. 2. Pirinç unuyla yapılan bir tür lokma. Yumurtalı haşlama hamuru yöntemiyle hazırlanan hamur, lokma şeklinde kızartılıp şerbete atılır.

isik → *ısık*

iskarça 1. Sıkı istiflenmiş. 2. Balık için bir tür kap.

iskemle >*sofra iskemlesi*

iskorçina (İng. viper's-grass, L. *Scorzonera hispanica*) Eskiden siyah kökünden reçel yapılan bir bitki. Avrupa'da sebze olarak pişirilir. =*ıskorçuna, iskorçuna*

iskorçuna → *iskorçina*

iskorpit (İng. scorpion fish, L. *Scorpaena scrofa*) Çorbası yapılan çok renkli bir balık. III. Selim dönemi tarihçisi Ahmed Cavid "çorbası gâyet lezîz olur. Fakîr pek severim" demişti. Nitekim bugün rastlanan bir diğer adı da "çorba balığı"dır. Yüzgeçlerinde zehir taşıyan dikenleri olduğundan günümüzde "dikenli balık", "sokan balık", "çarpan balık" ve "vuran balık" diye adlandırılır. =*lipsoz 2*

kırmızı iskorpit Kiremit rengi olan *Scorpaena notata* olabilir.

isli → *tütün 2*

İspanya ekmeği Şeker, nişasta ve bol yumurtadan yapılan, çok kabaran bir kek türü. Sefarad Yahudileri tarafından Türkiye'ye getirilmiş olmalıdır. Ali Eşref Dede'nin 1860 civarında yazdığı risalede bulunan en erken Türkçe tarifine göre "sünger gibi kabarup gayet hoş olur". Aynı kek 16. yüzyılda Portekizliler tarafından Japonya'ya götürülmüştür ve orada *kasutera* (Kastil ekmeği) adıyla hâlâ yapılmaktadır. =*pandispanya*

ispari (İng. annular bream, L. *Sargus annularis*) Çorbalarda kullanılan veya ızgara yapılan küçük bir deniz balığı.

ispeçeran Eczacılar anlamında İtalyan *speziale*'den bozma bir kelime. Draje gibi şekerlemeler üreten İstanbul'daki Rum ve Frenk eczacılar bu adla anılırdı.

ispendek → *ispendik*

ispendik =*isfendik, ispendek* 1. Bir kilodan az, 300 g'dan fazla gelen levreğe verilen ad. Genelde bütün olarak pişirilirdi. Tavası, mayonezlisi, pilakisi ve haşlaması yapılırdı. >*levrek* 2. (İng. spotted sea bass, L. *Dicentrarchus punctatus*) Daha çok güney Akdeniz'de bulunan bir levrek türü.

ispergam → *fesleğen*

ispinoz (İng. chaffinch, L. *Fringilla coelebs*) Kebabı ve pilavı yapılan küçük bir kuş.

ispirto Etil alkol. Midye tava yaparken yumurtaya batırmadan önce kabarsın diye üzerine ispirto serpilirdi. Reçel konan cam kapların ağzını kapatan kâğıt da ispirto ile ıslatılırdı.

isrîşem → *balık tutkalı*

istakoz → *ıstakoz*

Istanbul razakisi → *Hafız Ali üzümü [üzüm]*

istavrit (İng. horse mackerel, scad L. *Trachurus mediterraneus ponticus*) Karadeniz ve Boğaz'da yakalanan istavrit kızartılarak pişirilir veya fıçıda tuzlanarak saklanırdı. İlkbaharda yağsız ve ince olduğu zaman köylüler ve yoksullar hem taze yer hem de tuzlarlardı. Tuzlanmış yağsız istavrit bir yıl, yağlı olursa sadece üç dört ay dayanırdı. Geç Osmanlı döneminde İspanya ve Portekiz'den ithal edilen kutular içinde tuzlanmış istavrit, bazı tüccarlar tarafından sardalye diye satılırdı. Küçük istavritlere "karaça" veya "kıraça" denirdi. >*istavrit azmanı, karaça, karasi*

karagöz istavriti (L. *Trachurus trachurus*) Büyük boy, iri gözlü bir istavrit türü. Deveciyan'a göre, bunun eti lezzetli olup bazen lüfer fiyatına satılırdı.

sarıkuyruk istavrit (L. *Trachurus mediterraneus*) Akdeniz'e ait bir istavrit türü.

istavrit azmanı → *orkinos*

isteban → *su teresi*

istiridye (İng. oyster, L. *Ostrea edulis*) Kabuklu bir deniz hayvanı. Fatih Sultan Mehmed'in sevdiği yiyeceklerdendi. Evliya Çelebi Haliç'te bol bulunan istiridyelerin zeytinyağında pişirilip veya limon suyu ile çiğ olarak şarap içenler tarafından yendiğini, kuvvetli bir afrodizyak olduğunu anlatıyor. Bu dönemde İstanbul'da istiridye satan dükkânlar vardı. Diğer kabuklu hayvanlar gibi, daha çok Rumlar yerdi. Tarihçi Ahmed Cavid istiridye için "kefere yemeği" diyor. 19. yüzyıl başında yazan Charles White, Haliç'te kazıklar, çapalar ve eski gemilerin diplerinden toplanan istiridyelerin sağlıksız olduğunu, en güzellerinin Boğaz'ın Tarabya ve Beykoz'dan kuzeye uzanan sahillerinden toplananlar olduğunu anlatır. Deveciyan (1915) ise Sarayburnu'ndan Ambarlı'ya kadar en güzellerinin bulunduğunu söyler. 20. yüzyılın ilk yıllarında denize akan lağımlardan dolayı mikroplu olduğundan istiridye ihracatı durmuş ve yerli tüketim de çok azalmıştı. 19. yüzyıl yemek kitaplarında külbastısı ve pilakisi için tarifler bulunuyor.

istofato (Fransızca *estouffat*'dan) Kapalı kapta su ilave etmeden yavaş yavaş pişirilen et. Biri patatesle, diğeri makarnayla 1844 tarihli iki Osmanlıca tarif bulunuyor. Mutfakta Fransız etkisinin erken bir örneğidir. =*ıstofato*

istridye → *istiridye*

istrongilos (İng. picarel, L. *Spicara smaris*) Marmara ve Akdeniz'de yaşayan, eti beğenilen küçük bir balık. Bazen tuzlanırdı.

işgeve Sac üzerinde pişirilen ince mayasız ekmek. 16. yüzyılda bu adla ve "katlak" adıyla kaydı var. Bugün Sivas'ın Yıldızeli ilçesinde yapılan işgeve, teknenin dibinden kazılan ekmek hamurundan yapılan tırnak, pidesidir. Anadolu'nun çeşitli yerlerinde yufka ekmeğine "işgeve", "işgefe" veya "işkefe" denir. =*katlak* >*yufka*

işhun → *ışgın*

işkembe (İng. tripe) Koyun veya dananın düz dokulu birinci midesi anlamına geliyorsa da işkembe yemekleri için ayrıca börkenek de denilen göz göz dokulu ikinci ve "kırkbayır" denilen yaprak dokulu üçüncü mideleri de kullanılır. Dördüncü mideye şirden denir. *Divanü Lugâti't-Türk*'te yörgemeç denilen ince kıyılmış işkembe ve bağırsağı mumbara doldurularak yapılan bir yemekten bahsediliyor. Fatih Sultan Mehmed için paçayla birlikte pişirilen bir işkembe yemeği yapılıyordu. Yine 15. yüzyıla ait bir tarifte işkembe dolmasına konan malzeme arasında paça bulunuyor. Evliya Çelebi'den bugün olduğu gibi içki içenlerin seher vakti işkembeci dükkânlarına uğradıklarını öğreniyoruz. Osmanlıca yemek kitaplarında işkembe çorbası, tuzlama, işkembeli yahni ve işkembeli yumurta tarifleri bulunuyor. Mahmud Nedim (1900) muhallebicilerin tavukgöğsünü tağşiş ederek tavuk yerine işkembe kullandıklarını ve işkembeden nefret edenlerin bile bunu severek yediklerini söylüyor. =*fışkılık, işkebe, işkenbe, şikem, şkenbe* >*börkenek, kırkbayır, şirden, tuzlama 2*

işkembe çorbası Eskiden beri saray çevreleri dahil toplumun her kesimi tarafından sevilen bu çorba özellikle Kurban Bayramı'nda ve Ramazan'da içilirdi. İftardan önce insanlar, kendi kapaklı çorba kâseleriyle işkembeci dükkânların önünde kuyruğa girer, zenginler de uşakları yollarlardı. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'daki en meşhur işkembecilerden biri Tavukpazar'ında Barba Dimitri idi. İşkembeden başka, şirdan ve koyun bumbarı da konurdu. Çarşı usulü işkembe çorbasına biberli yağ ve sarmısaklı sirke ve limon suyu katılırdı. Bazen kâseye doğranmış susamlı simit konur, üzerine çorba dökülürdü. >*hindi derisi çorbası*

işkembeyi doldurmak Tıka basa yemek.

işkembe-i âbkûr → *işkembe-i gav*

işkembe-i gav Dana işkembesi. =*işkembe-i âbkûr*

işkenbe → *işkembe*

işkin → *ışgın*

işkine (İng. brown meagre, L. *Corvina nigra, Sciaena umbra*) Karadeniz, Marmara ve Akdeniz'de yaşayan büyük bir balık. Eti levreğe benzer, ancak daha az lezzetlidir. Aşçılar levrek bulunmadığı zaman onun yerine işkine kullanırlardı. =*eşkine, halili, ışkına, karakoza balığı, taş balığı*

işporta Başta üzüm olmak üzere meyve taşımak için kullanılan yayvan ve geniş kulplu sepet. >*sele*

işret 1. İçki içme. 2. Alkollü içki.

işret erbabı İçki içme alışkanlığı olanlar.

işretci Akşamcı, sarhoş.

işretengîz Toplanıp eğlenmeyi teşvik eden.

işretgâh Eğlence yeri, içki meclisi.

işrethane 1. Toplanıp eğlenilen yer. 2. → *meyhane*

it'âm Yemek yedirmek, doyurmak.

itburnu → *kuşburnu*

it hıyarı 1. → *acı elma* 2. → *acı hıyar*

itik Sert, keskin (lezzet).

it üzümü 1. (L. *Ribes orientale*) Turuncu renkli meyveleri Erzurum bölgesinde

yenir. =*Frenküzümü 2, inebü'l-kelb, inebü's-sa'leb 2, inebü'z-zi'b*
2. (L. *Chenopodium foliosum*) Doğu Anadolu'da sebze olarak kullanılan yabani bir bitki. >*kazayağı 1*
3. (İng. black nightshade, L. *Solanum nigrum*) Zehirli meyveleri olan bir bitki. Yapraklı dalları Bodrum ve çevresinde haşlanıp salata olarak yenir.

iy taşı Mille birlikte dönen değirmen taşı.

izdef → *üvez*

izgil → *muşmula*

izmarit (İng. picarel L. *Spicara flexuosa, Spicara maena, Maena maena*) Sonbaharda ve kışın yenen, eti lezzetli fakat kılçıklı bir balık. Bazen tuzlanarak saklanırdı. Açık renkli olduğu ağustos-şubat döneminde "ipsoros" olarak bilinirdi. *Spicara maena* türüne "beyazgöz" de denir. >*beyazgöz, göl izmariti, ipsoros*
pabuç izmariti Büyük izmarit.

izmavla → *ağaç çileği*

İzmir siyahı >*üzüm*

jambon (İng. ham, Fransızca jambon) Tuzlanıp kurutulmuş, bazen de tütsülenmiş domuz budu. =*domuz budu, domuz pastırması 1, janbon*
janbon → *jambon*
Japon hurması → *kara hurma 2*
jelatin (İng. gelatine) Hayvanın derisi, kıkırdak ve kemikleri kaynatılarak elde edilen, kolajenden oluşan şeffaf zamk. Plakalar halinde satılırdı. İçinde eritildiği sıvıların katılaşmasını sağlardı. Osmanlı döneminde balıklardan elde edilen tür daha yaygındı, bugün ise daha çok koyun, sığır gibi kasap hayvanlarının kemiklerinden üretilir. Osmanlı devrinde kaynatılmış paça suyu aynı görevi görürdü. >*balık tutkalı, elmasiye, hülâm 4, hülâm-ı hayvânî, paça dondurması*
jöle (İng. jelly) → *elmasiye*

kab → *kap*

kaba ekmek Yumuşak süngerimsi ekmek.

kaba helva Cevizli bir helva çeşidi. 15. yüzyılın ilk yarısında Kaygusuz Abdal'ın bir şiirinde adı geçer.

kabak 1. (İng. gourd, marrow, pumpkin, squash, L. *Cucurbita, Lagenaria* vs) Osmanlı mutfağında kullanılan kabak çeşitlerinin çoğu Afrika kökenli *Lagenaria* (asmakabağı) veya Amerika kökenli *Cucurbita* (bal kabağı, helvacı kabağı, Sakız kabağı) cinslerine aittir. Kabaklar dünyanın en eski tarım ürünleri arasında olduğundan çok fazla çeşitleri vardır. Amerika'nın keşfinden önce Orta Asya Türk mutfağında ve erken Osmanlı mutfağında yer alan kabak çeşitleri asma kabağı olmalıdır. 15. yüzyılda kabağın kuru ve taze olarak tüketildiği, çok çeşitli yemeği yapıldığı görülür. Aynı yüzyıla ait en eski Türkçe tarif kabak, et, nohut, soğan, maydanoz ve baharattan oluşan bir tür kapamaya aittir. Fatih için yapılan kabaklı yemekler arasında boranî, çendeleme, lalanga, perverde, pide ve çorba bulunuyor. 16. yüzyılın ortasına gelindiğinde ise Amerika'nın büyük kış kabağı olan bal kabağının Türkiye'ye ulaştığı ve burada "Mısır kabağı" adıyla bilindiği görülüyor. Bunların küçük körpe olanlarından dolma yapılıyordu. "Mısır kabâgı" adı, gerçekten Mısır üzerinden geldiğini göstermez, sadece yeni ortaya çıkan ve uzaklardan gelen bir ürün olduğuna işarettir. Aynı dönemde Avrupa'da ise balkabağının Türk kökenli olduğu düşünülmüş. Alman bitki araştırmacısı Leonardo Fuchs'un 1542 tarihli *Plantarium Omnium Nomenclaturae* başlıklı kitabında *Cucumis turcicus* (Türk hıyarı) ismini kullanılıyor. Nitekim İtalyan aşçı Bartolomeo Scappi'nin 1570 tarihli kitabında bahsettiği "Türk kabağı"nın iriliğinden bunun bal kabağı olduğu anlaşılıyor. Bu dönemden itibaren Osmanlı mutfağıyla ilgili kaynaklarda rastlanan "kabak"ın, türü belirtilmedikçe bal kabağı mı yoksa asma kabağı mı olduğu ancak mevsime bakarak anlaşılabilir. Aynı şekilde 1640 yılına ait narh defterinde sadece

Mısır kabağının bulunması, defterin kış mevsiminde hazırlandığını gösterebilir. Evliya Çelebi'nin hasta bir adamın kafasının "Adana kabağı gibi" şişmiş olduğunu söylerken, bahsettiği kabak, iriliği için tanınan bal kabağı olabilir. Sakız kabağı ise çok sonradan geliştirilmiş bir *Cucurbita pepo* türüdür ve ne Türkiye'de ne de Avrupa'da 19. yüzyıldan önce kaydına rastlanmaz. Osmanlı mutfağında 16. yüzyılda kabağın reçeli, dolması ve kavurması, 17. yüzyılda böreği yapılırdı. 16. yüzyıldan itibaren kabak dolması o kadar seviliyordu ki bazı yabancı gezginler "dolma" kelimesinin "kabak" anlamında olduğunu ve Dolmabahçe Sarayı'nın inşa edilmeden önce yerinde bulunan kabak bahçelerinden adını aldığı yanılgısına düşmüşlerdi. =*kar', kedû >semiz kabak, şal kabağı* **2**. Kabaktan yapılan kap. Bunun için asma kabağı kullanılırdı. **3**. İçki kadehi, şarap kabı. 15. ve 16. yüzyıl kaynaklarında gümüş ve porselenden yapılmış olanlarına rastlanır.

armut kabağı (İng. vegetable pear, chayote, choco, L. *Sechium edule*) Meksika ve Orta Amerika kökenli bir kabak türü. 19. yüzyıldaki kaynaklarda adı geçen bu kabak bugün "dikenli kabak" adıyla bilinir ve Türkiye'nin güney illerinde yemeği yapılır.

asma kabağı (İng. bottle gourd, white-flowered gourd, L. *Lagenaria siceraria/ Lagenaria vulgaris*) Uzunluğu bir metre kadar olabilen, birçok kültür çeşidi bulunan, yenebilen bir kabak türü. Afrika kökenlidir. Dünyanın neredeyse her yerine yayılmış olan bu tür, kabuğu kalın ve dayanıklı olduğundan binlerce yıl boyunca kap olarak kullanılmıştır. Bu nedenle diğer adı "su kabağı"dır. 16. yüzyıl ve öncesi kaynaklarda geçen "kabak", asmakabağı olmalı. 1844 tarihli *Melceü't-Tabbahın*'da asma kabağından kabak turşusu tarifi var. *Miftahhuttabbin* adlı 1876 tarihli Ermeni harfli Türkçe yemek kitabında asma kabağı çorbası tarifine rastlıyoruz. Eskiden İstanbul'da reçeli yapılırdı. =*aş kabağı, su kabağı*

aş kabağı 18. yüzyılda adı geçen bu kabak muhtemelen asma kabağıdır.

bal kabağı (İng. pumpkin, L. *Cucurbita moschata*) Kuzey Amerika kökenli bir sebze. Botanikçilere göre bal kabağı silindirik ve kendine özgü kokusu olan *C. moschata*, helvacı kabağı ise küre şeklinde olan *C. maxima*'dır. Ancak Osmanlı kaynaklarında balkabağının yuvarlak olduğunun belirtilmesi, bu iki tür arasında her zaman ayırım yapılmadığını gösteriyor. Osmanlı devrinde çorbası, etli dolması, kompostosu, tatlısı ve reçeli, ayrıca küçüklerinden ("en büyüğü portakal kadar") turşu yapılırdı. 16. yüzyılda İstanbul'da "Mısır kabağı" adıyla tanınıyordu. İtalyan aşçı Bartolomeo Scappi'nin 1570'te yayınladığı yemek kitabında "Türk kabağı" adını verdiği bal kabağının çorbası ve bütününden dolması için tarifler verir. Dolma için kullanılan kabağın birkaç küçük horoz alacak kadar büyük olması ve mevsiminin Ekim'den Nisan sonuna

kadar olduğunu belirtilmesi nedeniyle, bu "Türk kabağının" bal kabağı olduğu şüphe götürmez. Alman hekim Leonardo Fuchs ise, *De historia s tirpium...* adlı ve 1542 tarihli kitabında bal kabağı bitkisi ve meyvesini gösteren resminin yanında "*Cucumis Turcicus – Türkisch cucumer*", yani "Türk hıyarı" adını verir. Bunun gibi bilgilerden, bal kabağının Amerika kökenli olmasına rağmen Türkiye ile ilişkilendirildiği anlaşılıyor. >*helvacı kabağı, Mısır kabağı*

barut kabağı Çamçak olarak kullanılan kurutulmuş ufak kabak. Ayşe Fahriye (1882-3) köylerde şıra ve pekmezi kaptan kaba aktarırken kullanıldığını anlatır. Barutluk olarak kullanıldığından bu adı almıştır, 19. yüzyılda madenden yapılan barut-luklara da "barut kabağı" denirdi.

Bektaşi kabağı Ne olduğu öğrenile-meyen bir kabak veya kap. Bektaşiler tarafından keşkül olarak taşınan kabak olabilir.

Çerkes kabağı → *helvacı kabağı*

dolma kabağı (İng. snake gourd L. *Trichosanthes anguina/ Trichosanthes cucumerina*) 17. yüzyılda adı geçen uzun bir kabak çeşidi. Botanikçi Petrius Forskal (1763) İstanbul'da yetişen *Cucumis anguin*'in (bugün *Trichosanthes anguina*) Türkçe adının "Tolmach chappach" (dolma kabağı) olduğunu belirtir. 19. yüzyılda Sakız kabağının yaygınlaşmasıyla unutul-muştur. Kol kabağının aynısı olmalı. >*kol kabağı*

helvacı kabağı (İng. pumpkin, L. *Cucurbita maxima*) Güney Amerika kökenli bir sebze. Dışı boz, içi sarı renkli, iri, yuvarlak bir kış kabağı. Çok sayıda Çerkez'in yerleştiği Adapazarı'nda bol kabak yetiştirildiği için "Çerkes kabağı" da denmiştir. =*Çerkes kabağı, kestane kabağı* >*kara kabak*

kantar kabağı Çok büyük bir kabak çeşidi.

kara kabak Ahmet Vefik Paşa'ya (1889) göre helvacı kabağının bir diğer adı. =*helvacı kabağı*

kestane kabağı → *helvacı kabağı*

kış kabağı Kış aylarında yetişen ve daha çok tatlı yapmak için kullanılan bal kabağı, helvacı kabağı ve kestane kabağı gibi büyük kabak türlerine verilen ad.

kol kabağı Uzun bir tür kabak. Küçük sakız kabağı yaygınlaşmadan önce daha çok yenirdi. Parçalara kesilerek dolması yapılırdı. 1770'lerde Domenico Sestini, bunları sosise benzetmişti. Muhtemelen "dolma kabağı"nın aynısıydı. =*uzun kabak* >*dolma kabağı*

Mısır kabağı 1553'te bu kabak türünü İstanbul'da gören ve *missir gabak* şeklinde ismini kaydeden Dernschwam'a göre, kışın yenen ve sarı çiçekleri olan, kavuna benzer bir sebzeydi. Bu tariften Kuzey Amerika kökenli bal kabağı olduğu anlaşılıyor. İsminden Türkiye'ye birçok egzotik ürünün geleneksel kaynağı olan Mısır üzerinden geldiği veya öyle sanıldığı anlaşılıyor (krş. Mısır tavuğu, Mısır buğdayı). Avrupalılar bu dönemde bal kabağını "Türk kabağı" diye adlandırmışlardı. 16. yüzyıla ait (ked0-i Mısır) saray mutfak

defterlerinde yer alır. =*kedû-i Mısır* >*bal kabağı*,

nişan kabağı Okçulukta nişan olarak kullanılan kabak. II. Murad'ın Edirne'de ok talimi yaptığı kabaklar yaldızlanmıştı.

Sakız kabağı (İng. baby marrow, zucchini, courgette, L. *Cucurbita pepo*) Açık yeşil renkli, küçük bir yaz kabağı çeşidi. *Cucurbita pepo* türünün Amerika kökenli olmasına rağmen, Sakız kabağı Eski Dünya'da geliştirilen bir çeşididir. Botanikçi Petrus (Per) Forskal'in 1763 yılından önce yazdığı kitabında, *Sakis-chappach*, yani Sakız kabağının ilk İstanbul'da kültüre alındığı, Sakız adasında da yetiştiği için bu adla bilindiğini belirtiyor. Avrupa'da ise Sakız kabağının ilk kaydedildiği yer İtalya olduğu ve 19. yüzyılın ikinci yarısında o ülkede yaygın olarak yetiştiği biliniyor. Sakız kabağının ilk tarifleri 1844 tarihli *Melceü't-Tabbâhîn* adlı yemek kitabında rastlanır. Sakız kabağından karnıyarık, musakka ve dolma yapılırdı. Günümüzde Sakız kabağı, mücverin vazgeçilmez malzemesi olmasına karşın, birçok Osmanlı dönemi mücver tarifleri arasında kabaklısına rastlanmaz. Amerika'da bu kabak çeşidinin hâlâ "Sakiz" adıyla bilinmektedir. >*dolma kabağı*

su kabağı → *asma kabağı*

taç kabağı 19. yüzyıl kaynaklarında adı geçen, fakat ne olduğu tespit edilemeyen bir kabak türü.

kabak bağlamak Yüzme bilmeyenlerin su üstünde durabilmeleri için kollarına birer su kabağı bağlamaları çok eski bir yöntemdi. Romalı yazar Plinius (MS 23-79) Anadolu ve doğu Avrupa'da yüzme bilmeyenlere kabak bağlandığını yazıyor. Gezgen Tugay çocukluğunda (1930'lar) Bursa'nın büyük kaplıca havuzunda bu şekilde yüzdüğünü anlatıyor.

kabak çiçeği Kabağın sarı çiçekleri doldurularak yemeği yapılır. Bugün en çok Kıbrıs, güney Anadolu ve Ege bölgesinde bilinen bu yemek, Osmanlı devrinde İstanbul'da yapılırdı. Meksika'da kabak çiçeğinden peynirli dolmalar yapıldığına göre, bu yemek, Meksika kökenli olan Sakız kabağı ile birlikte Eski Dünya'ya getirilmiş olabilir.

kaba kiler >*kiler*

kabak meydanı Ok meydanı. Su kabaklarının hedef olarak kullanılmasından dolayı bu adı almış olmalıdır.

kabak nohudu >*nohut*

kaba koz Yumuşak kabuklu ceviz.

kabakulak Büyük testi. 15. yüzyılda sarayda zeytin ve üzüm turşusu için kullanılıyordu.

kaban → *kapan*

kabartma tozu (İng. baking powder) Sodyum bikarbonat ve tartarik asitten oluşan, hamur işlerine konan bir karışım. Avrupa'da 1850 civarında kullanılmaya başlanan bu hazır malzeme, 20. yüzyıl başında ithal edilip İstanbul'da satılmaya başlandı. 1921 yılına ait bir yemek kitabında "bakin pudr" (İngilizce *baking powder*) olarak geçiyor, "Toz mayadır. Kutular derununda hazır olarak satılır" şeklinde bir açıklama veriliyor. Bugün kabartma tozunda tartarik asit

yerine sodyum asit pirofosfat kullanılıyor. Kabartma tozu yaygınlık kazanmadan önce Osmanlı mutfağında hamur işlerinde kabartma maddesi olarak küllü su kullanılırdı. 15. yüzyılda ayrıca bûre (boraks, bir tür sodyum tuzu) ve natron (doğal sodyum karbonat) kullanıldığı oluyordu. >*bûrakü'l-hab-bâzîn, küllü su, natron*

kaba un >*un*

kaba yemek Sadece çorba, et, pilav ve zerdeden oluşan düğün yemeği. >*ince yemek*

kabban → *kapan*

Kâbilî helile → *Kâbulî helile*

Kâbilî murabbası >*murabba*

kabineto → *kamineto*

kab kac → *kap kacak*

kab kaçak → *kap kacak*

Kâblî → *Kâbulî helile*

Kâbulî → *Kâbulî helile*

Kâbulî helile (İng. hara nut, chebulic myrobalan, L. *Terminalia chebula*) Hindistan ve Çin'de yetişen bir ağaç ve meyvesi. Bu meyveden yapılan "Kâbilî murabbası" denilen ezme Fatih döneminde Bursa yoluyla ithal edilir, zenginlerin kahvaltı ve ziyafet sofralarında yer alırdı. Tıpta da kullanılırdı. Ham meyveye "siyah helile", sarı renkli olgun meyveye "sarı helile" denirdi. =*helile-i Kâbulî, Kâbilî helile, Kâblî, Kâbulî* >*helile 2, sarı helile, Kâbilî murabbası* [*murabba*]

kabûne → *kabûnî*

kabûnî Soğan, nohut, baharat ve kayısı ile pişirilen et pilav üzerine konurdu. Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan yemekler arasındaydı. 18. yüzyılda sarayda hâlâ yapılıyordu. Bazı malzeme farklarıyla 19. yüzyıla ait bir yemek kitabında tarifine rastlıyoruz. Kabuni veya kabune adlarıyla Isparta'da hâlâ pişirilir. =*kabûne, kabûniye* >*kabûnî pilavı* [*pilav*]

kabûniye → *kabûnî*

kaburga Kuzunun kaburga kısmından kebap yapılır, dolması için iç pilav doldurulup sarılır. Kaburga dolması Diyarbakır, Tire gibi hem doğuda, hem batıda birçok yerde yapılır. 17. yüzyılda "eğe" adıyla bir kaburga yemeği yapılırdı. >*eğe*

kabza Avuç dolusu.

kaçamak Mısır ununun suyla pişirilmesiyle yapılan çok koyu bulamaç. Parçalara kesilip ekmek yerine veya ortasına çukur açıp içine pekmez, tereyağı veya sadece pekmez dökülerek yenir. Bursa'da mısır unu, patates ve tereyağı ile yapılır. Rumeli, Kırım ve Kafkasya'da da yapılır. Rumeli'nin bazı yerlerinde "mamaliga" denir. =*mamaliga* >*pasta*

kaçarola → *kezarola*

kadayıf Kadayıfın en eski türü olan yassı kadayıf 10. yüzyıldan beri kayıtları bulunan bir Arap tatlısıdır. Osmanlı dönemi kaynaklarda ise çeşit belirtilmedikçe "kadayıf" her zaman tel kadayıfıdır. =*katâif, katâyıf* >*kadayıf böreği, kadayıf makarnası, kadayıf mücveri, kadayıf stili, katîfe*

Arap kadayıfı → *yassı kadayıf*

beyaz kadayıf Tel kadayıfı taze tereyağında pembeleşmeyecek kadar yavaşça kızartılır, sonra üzerine şeker şerbeti dökülür, istenirse üzerine kaymak parçaları dizilir ve gülsuyu serpilerek yenirdi. Saraya mahsus bir tel kadayıfı türüydü. Osmanlı

mutfağında beyazlık, özellikle tatlılarda aranan bir nitelikti. Tel kadayıfın beyazlığı, kaliteli şeker kullanarak ve rengini karartmadan hafif ateş üstünde pişirerek elde edilirdi. I. Mahmud'un sevdiği bu tatlının pişirme usulü, saray aşçılarına Beşir Ağa tarafından öğretilmiştir. Kurabiyeler de beyaz olsun diye pişerken kâğıtla örtülürdü. Bugün Anadolu'nun bazı yerlerinde sarığı burma, tel kadayıfı veya baklavayı beyaz kalacak şekilde pişirmek makbul sayılır. Örneğin, Iğdır'da sarığı burma ve baklava, 30 dakika fırında pişirildikten sonra fırın kapatılır ve soğuyuncaya kadar bekletilir. >*ev kadayıfı*

çörek kadayıf tel kadayıfı uzun rulo haline getirildikten sonra burulur ve tepsiye dış kenardan başlayarak çevire çevire yerleştirilir.

ekmek kadayıfı "Ekmek kadayıfı" tabiri, önce bir tür yassı kadayıf anlamında iken 19. yüzyılda kuru ekmekle yapılan bir tatlı için kullanılır oldu. 18. yüzyılda padişah için has fırında pişirilen ekmeğin kabuklarından yapılan "yağlı saray ekmeği" erken bir ekmek kadayıfı türü sayılabilir. 19. yüzyılın ilk yarısında aynı tatlı, ekmek kabukları yerine *kehk* denilen, iki kez fırınlanarak kurutulan ekmekle yapılıyordu. Bu tatlı yaygın beğeni kazanınca, bugünkü gibi tepsi boyunda ve çift olan kehklerin özel imalatına 19. yüzyılın ikinci yarısında başlandı. Ekmek kadayıfı sıcak veya soğuk yenirdi. >*saray ekmeği*

ev kadayıfı 19. yüzyıla ait bir risaleye göre tel kadayıfı beyaz kadayıf gibi beyaz kalacak şekilde kızartıldıktan sonra üzerine süzme bal dökülür. Yazar, eski usul olduğunu ve çiğ görünmesine rağmen lezzetinin kaybolmadığını söylüyor. >*beyaz kadayıf*

fodula kadayıfı Saray fodulasının kabuğu yağda kızartılarak hazırlanan ve kaymakla yenen ekmek kadayıfı benzeri bir tatlı.

francalalı kadayıf 18. yüzyılda ince francala dilimleri ve tel kadayıfı kat kat dizilerek hazırlanan kadayıf.

kaymaklı kadayıf İki ayrı kat halinde pişirilerek ortasına kaymak, badem ve fıstık konan tel kadayıf.

saray kadayıfı 1. Tel kadayıfı tereyağında kızartıldıktan sonra yağ kalmayıncaya kadar yıkanır veya süzülür, koyuca şerbette kaynatılır. Bu tatlının beyaz olması makbuldü. 2. Sütlü şerbetle yapılan ekmek kadayıfı.

taş kadayıf → *yassı kadayıf*

tel kadayıfı Tel kadayıf, sulu kadayıf hamurunu delikli bir kaptan, alttan ısıtılan büyük bir bakır tepsiye akıtarak yapılır. En eski tarifi 1430'lara ait olup Türkçe'dir. Ancak ince kıyılmış yufkalardan yapılan tel kadayıfı prototipleri hem 11. yüzyıl Orta Asya mutfağında, hem de 13. yüzyıl Arap mutfağında bulunur. Ayrıca eski Arap mutfağında sulu hamuru delikli kaptan yağa akıtılarak yapılan bazı tatlılar da vardı. Tel kadayıfı, Osmanlı döneminde çok çeşitli tatlıların yapımında kullanılırdı. >*kadayıf mücveri, künefe*

yağsız kadayıf Sahana dizilen yassı kadayıf üzerine şeker, süt ve kaymak



konulur, sonra tekrar bir kat yassı kadayıf dizildikten sonra biraz kaynatılırdı. Soğuyunca üzerine toz şekeri serpilip yenirdi.

yassı kadayıf Suluca hamuru yuvarlaklar halinde saca veya tavaya dökerek hazırlanan kadayıf. Anadolu'da "taş" denen toprak tavada pişirildiği için bazı yerlerde "taş ekmeği" olarak bilinir, cevizli içle doldurulup kapatılan sonra kızartılan yassı kadayıfa "tava böreği" denirdi. En eski kadayıf türü olup 10. yüzyılda Arap mutfağının meşhur bir tatlısıydı. Mesudî'nin 947'de yazdığı *Muruc ez-zahab va ma'adin el-cavahir* adlı kitabına göre, o dönemde badem ve gülsuyu ile hazırlanıyordu. Daha 15. yüzyılda Şirvânî'nin bu kadayıfı "yassı" olarak tarif etmesi, sonradan yerleşen "yassı kadayıf" tabirini öngörüyor. Aynı kaynakta "kadayıf ekmeği" olarak da geçiyor. =*Arap kadayıfı, kadayıf ekmeği, taş ekmeği, taş kadayıf, taşlı ekmek, yassiye kadayıf* >*akıtma 2, ferheşte, tava böreği*

yassiye kadayıf → *yassı kadayıf*

yufkalı kadayıf Altına ve üstüne yufka yerleştirilerek hazırlanan tel kadayıf. En eski tarifi 18. yüzyıla aittir.

kadayıf böreği → *kadayıf mücveri*

kadayıf ekmeği → *yassı kadayıf* [*kadayıf*]

kadayıf makarnası → *kadayıf mücveri*

kadayıf mücveri Mücver tavasının gözlerine basılarak kubbe şekli verilen tel kadayıf. Badem, fıstık veya cevizli içle yapılırdı. Ziyafetler için üstü altın varakla süslenirdi. =*kadayıf böreği, kadayıf makarnası*

kadayıf sitili Tel kadayıfı yapımında kullanılan bakır kap. Sulu hamur, kabın dibindeki 8-10 ince pirinç borudan altında ateş yanan bakır kadayıf tepsisine akıtılır. Akıtırken kadayıfçı, sacın üzerine spiraller oluşturacak şekilde kabı hareket ettirir. Sac dolunca daha fazla akmaması için eliyle boruları kapatır. Günümüzde bu kaplar krom veya tenekeden yapılmaktadır. Benzer kaplar zülbiye yapımında kullanılırdı. Daha fazla miktarlarda tel kadayıfı yapmak amacıyla gelişirilen çok borulu ve kapatma mekanizmalı bir çeşidi direğe asılarak kullanılıyordu. Bu kap Mısır'da hâlâ kullanılmaktadır. =*kıf 3*

kaddâh 1. Ağaç çanak veya bardak yapımcısı. 2. Kadeh yapımcısı. 3. Çakmak.

kaddâhe Çakmak taşı.

kadeh 1. Şarap, su, şerbet gibi içecekler için kullanılan bardak. Cam, billur, porselen, altın ve gümüşten yapılanların kaydına rastlanır. Büyük olanlarına "devetabanı" denirdi. =*ayağ, ayak, piyâle* >*at kulağı, badya, cam 2, devetabanı, dolu, kaddâh, mey 3, mürg-i zer 1, nâcûd, peymâne, sâtgînî* 2. Çanak.

kadehkâr Kadehle içki servisi yapan hizmetli.

kadıboğan Rumeli ve Bursa'da kadıngöbeği tatlısına verilen ad.

kadılar helvası Bir tür kudret helvası.

kadı lokması 1. >*lokma* 2. → *kadınbudu köfte* [*köfte*]

kadınbudu 1. → *kadınbudu köfte* [*köfte*] 2. → *lokma 2*

kadıngöbeği Ortası çukur veya delik bir hamur tatlısı. Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli tarifine göre un, sadeyağ

ve küllü su ile yapılan hamurdan yuvarlaklar yapılıp ortası çukurlaştırılırdı. Fırında kızartıldıktan sonra üzerine şerbet dökülürdü. Bazı yerlerde kadıboğan denirdi. =*kadıboğan*

kadıntuzluğu → *amberbaris*

kadırga 1. → *balina* 2. → *çamçak*(II)

kadîd Şeritler halinde kurutulmuş et. >*lahm-ı kadîd*

kadîfe 1. → *künefe* 2. Bir portakal çeşidi.

kadv Güzel kokulu (yemek için).

kaf → *kıf*

ka'f Son damlaya kadar içmek.

kaf'a 1. Hurma yaprağından yapılan zembil. 2. Yağcı tokmağı veya yağ çıkarma cenderesi.

kafâr Katıksız ekmek.

kafes 17. yüzyılda bir saray ziyafetinde sunulan bir tatlı. Sıvı hamurun kafes şeklinde yağa akıtılarak pişirildiği müşebbek tatlısı olması mümkün. >*müşebbek*

kafkâf → *şarap*

kâfur (İng. camphor) Kâfur ağacından (*Cinnamomum camphor*) elde edilen kokulu madde. Ortaçağ Arap mutfağında bazı şekerlemelerde tatlandırıcı olarak kullanılmışsa da Osmanlı mutfağında kullanıldığına dair bilgi yoktur.

kâğıt Kâğıt çeşitli mutfak işlerinde kullanılıyordu. Tatlıların üstü kızarmayıp beyaz kalsın diye, fırına verirken üstüne serilir; kuş lokumu ve acı badem kurabiyesi gibi bazı hamur işleri kâğıt üzerine dizilip pişirilirdi. Kâğıt kebabı, baş kebabı gibi bazı yemekler de kâğıda sarılarak fırına verilirdi. Bu iş için çerçeve kâğıdı ve kurna (Ankona) kâğıdı denilen kalın kâğıt türleri kullanılırdı. Mevlit şekeri de kâğıttan külahlara konurdu. Saray helvahanesi ve kileri için çeşitli kâğıtların alındığına dair kayıtlar bulunuyor; örneğin 1471'de saray helvacıları için bir deste kâğıt alınmıştı (bkz. aşağıda *helvacı kâğıdı*). >*kâğıt helvası, kâğıt hindi* [*hindi*], *kefen 1, kefenli 1, kâğıt kebabı* [*kebap*], *kırtas*

bakkal kâğıdı Bakkalların öteberi sardıkları kaba kâğıt.

battal kâğıt Fırında pişirilecek kebabı sarmak için kullanılan bir kâğıt çeşidi.

çâr-çûbe kâğıdı → *çerçeve kâğıdı*

çâr-çûve kâğıdı → *çerçeve kâğıdı*

çerçeve kâğıdı Pencere camı yerine kullanıldığı için "çerçeve kâğıdı" adıyla bilinen yağlı kâğıt. Bazı kebaplar pişirilirken çerçeve kâğıdıyla sarılır, ızgarada peynir kızartılırken altına yayılırdı. Nakledilecek portakal sarmak için de kullanılırdı. =*çâr-çûbe kâğıdı, çâr-çûve kâğıdı*

helvacı kâğıdı Helvacıların çeşitli işler için kullandıkları bir kâğıt çeşidi. Mecazi olarak ehemmiyetsiz ve lüzumsuz evrak anlamına geldiğinden ucuz ve kalitesiz olduğu anlaşılıyor.

kâğıt helvası İki ince gofret arasında sakız helvası veya mülûki sakız helvası sürülerek yapılan helva. Gofretler oyma şekilli iki yuvarlak başlığı olan demir kalıpta yapılırdı. Ateşte ısıtılan kalıba suluca hamur akıtılarak pişirilirdi. Dilimlenir veya küçük yuvarlaklar halinde kesilerek yenirdi. >*kilise hamursuzu, sakız helvası*

kâhâ → *kâhî*

kâhî Katmerli hamurdan yapılan üç köşeli kuru börek. Çarşıda satılırdı.

17. yüzyılda Sultan Bayezid kâhîsi meşhurdu. Seğirdim aşçı ustaları senede iki kez saraya kıymalı kâhî ve poğaça takdim eder, karşılığında bahşiş alırlardı. >*helva-yı kâhî, kâhî gevrek [gevrek], kâhâ, mutabbak*

kâhî gevrek >*gevrek*

kahk → *kehk*

kahû → *marul 1*

kahve 1. (İng. coffee, L. *Coffea arabica, Coffea robusta*) Afrika kökenli bir çalının çekirdeği. Sonradan kahve için kullanılan şarap anlamında *kahve* ve mayalanmış arpa anlamında *bunn* kelimelerinin İslam hekimlerin eserlerinde geçmesi, kahvenin 10. yüzyılda kullanıldığı şeklinde tartışmalı bir görüşün yaygınlık kazanmasına neden oldu. 13. yüzyıldan itibaren nefislerini kırmak isteyen sufilerce şarap yerine kullanıldığından şarap anlamında "kahve" kelimesi bu içecek için de kullanılmıştı. Zamanla Yemen'de yetişen kahve meşhur oldu. Arabistan'da kullanımı yaygınlaşan kahve, Kâtip Çelebi'ye göre, İstanbul'a ilk 1543 civarında geldi. Kahvehanelerde toplananların dinî hayattan uzaklaştıkları ve devlete karşı fikirler yaydıkları düşüncesiyle kahve fetvayla yasaklandı, kahve getiren gemilerin yükleri denize döktürüldü, IV. Murad döneminde İstanbul kahvehaneleri kapatıldı. Sert tedbirlere rağmen halk kahve içme alışkanlığından vazgeçirilemedi. 17. yüzyılda kahve Batı Avrupa'ya ulaşınca Osmanlı'da olduğu gibi hükümetler ve dinî görevliler bu yeni içeceğe karşı çıkıp yasaklamaya çalıştılar. Kırsal bölgelerden şehirlere kadar Osmanlı topraklarının her yerinde kimi derme çatma, kimi mermer havuzlu sarayvârî kahvehaneler ortaya çıktı. İstanbul'da zenginlerin gittikleri lüks kahvehaneler, Londra'nın erkek kulüpleri için ilham kaynağı olmuştu. Kahvehaneler Osmanlı toplumsal hayatının merkezleri olup meddah, karagöz, bilmece yarışları gibi birçok eğlencelerin düzenlediği yerlerdi. Kahvenin misafirlere sunulması önemli bir merasim haline geldi ve zengin evlerinde değerli kahve fincanları, zarflar (kaplar), tepsiler, ibrikler kullanıldı. Kahve bulamayan veya alamayanların kahve niyetine çörek otu ve nohut karışımı, kenevir, kenger ve menengiç meyveleri kullandılar. Osmanlı döneminde, Yemen'de yetiştirilen kahve (*Coffea arabica*) makbuldu. Ancak 18. yüzyıldan itibaren Avrupalıların sömürgelerinde yetiştirilen kahve türleri, ucuzluğu nedeniyle daha çok tüketilir olmuştu. Bugün hazır kahve için kullanılan kahve türü lezzeti daha az, fakat kafeini yüksek *Coffea robusta*'dır. >*cavcav, kahve güğümü [güğüm], kahve cezvesi, kahveci, kahveci usta, kahve değirmeni, kahve dibeği, kahve dolabı, kahve ocağı, kahve parası, kahve sitili, kahve soğutucu, kahve şekeri, kahve şerbeti, kahve tavası, kuru kahveci, tahmîs, tahmîshane* **2.** Şarap. **3.** Kahvehane.

Frenk kahvesi Avrupalılar, 18. yüzyılın ilk yarısında sömürgelerinde kahve yetiştirmeyi başladılar ve Cava, Brezilya gibi yerlerde üretilen kahve

19. yüzyıl başında Türkiye'ye ithal edilip ucuza satılıyordu. Buna rağmen ağzının tadını bilenler pahalı olan Yemen kahvesini tercih ederlerdi. >*Yemen kahvesi*

kuru kahve Kavrulmuş ve çekilmiş kahve.

Yemen kahvesi (İng. mocha coffee) Yemen'de yetiştirilen *Coffea arabica* ağacından elde edilen en üstün kaliteli kahve. Sadece Türkiye'de değil, Avrupalı kahveseverler tarafından da aranan bu lezzetli kahvenin üretim miktarı az olup 1820'lerde İstanbul'da bile nadir bulunuyordu. 1858'de Yemen kahvesi ihracı 8 bin ton iken, Brazilya için bu miktar 160 bin ton, Cava için 55 bin ton ve Hindistan için 38 bin tondu.

kahvealtı II. Bayezid sarayında sabah namazından sonra bal, kaymak ve peynir yenirdi. 17. yüzyılda yaygınlaşan "kahvaltı" terimi, kahve ve özellikle sabah kahvesinin 16. yüzyıl ortasından sonra Osmanlı kültüründe ne kadar önem kazandığını gösterir. Kahvaltıdan hemen sonra kahve içilmesi "kahve altı" sözüne yol açtı. Osmanlı döneminde halkın kahvaltısı, mevsime göre içine ekmek doğranan çorba, yoğurt, kavun veya hıyardan oluşurken, zenginler zeytin, bal, kaymak, peynir, reçeller, çörek, börek, kavun gibi şeyler yerlerdi. İstanbul'da kış sabahları sokakta satılan sıcak palude içilirdi. Eski Türkçede kahvaltı *tutguç* adıyla bilinirdi. *=fütûr ta'âmı, kahvealtı, safra-keş, safra-küş, safralık, ta'âm-ı fütûr, tahta'l-kahve, tahte'l-fütûr >caşiriye, kuşluk ta'âmı/yemeği 1*

kahve cezvesi → *cezve*

kahveci 1. Kahvehane sahibi. 2. Evler, daireler ve hanlarda kahve pişiren görevli.

kahvecibaşı Padişahın kahvesini pişiren görevli.

kahveci usta Saray hareminde kahve takımları ve kahve sunma merasiminden sorumlu kadın görevli.

kahve değirmeni >*değirmen*

kahve dibeği Çekirdek kahve dövülen ahşap havan. Bu iş için demir veya taş el kullanılırdı.

kahve dolabı 1. Kahve kavurma aracı. Metal gövdesi silindir şeklindeydi ve çekirdekleri koymak için kaydırarak açılan bir kapağı vardı. 2. Kahve takımlarının saklandığı dolap. İçinde fincanlar, bir ve ikilik cezveler, şeker ve çekilmiş kahve bulunan çift gözlü tahta kutu, kamineto ve sacayağı bulunurdu. Küçük sehpa şeklinde olup, geceleri üzerine gaz lambası veya şamdan koymak için de kullanılırdı.

kahvehane >*kahve*

kahve ocağı Konaklar, hanlar ve kahvehanelerde kahve yapılması için ocak veya mangal, su ısıtılan musluklu güğüm, raflar üzerinde şeker ve kahve kapları, fincan gibi araç gerecin bulunduğu köşe veya oda. Sac veya tenekeden yapılmış taşınabilen gezici kahve ocakları da vardı.

kahve parası Hediye verilen küçük miktarda para, bahşiş.

kahve soğutucusu Kahve çekirdeklerinin kavrulduktan sonra soğuması için konduğu üstü açık saplı ağaç kap.

Sapın ortası boru gibi oyulur, soğumuş kahve çekirdekleri buradan değirmene kolayca aktarılırdı.

kahve sitili → *sitil*

kahve şekeri Şekerle kaplanmış kavrulmuş kahve taneleri.

kahve şerbeti → *şerbet 3*

kahve tavası Kahve çekirdeklerini kavurmak için uzun saplı küçük demir tava. Çekirdekleri karıştırırken bir kısmı ortada kalıp fazla yanmasın diye genellikle ortası bombeli olur. Bazı tavaların sapına zincirle kaşık bağlı olurdu.

kak Kurutulmuş yiyecek, özellikle kurutulmuş meyve. Eski bir Türkçe kelime olup *Divânü Lugâti't-Türk*'de geçiyor. Osmanlı devrinde olduğu gibi Orta Asya Türkleri de bu sözcüğü kayısı, zerdali, üzüm, erik, elma, kavun gibi kurutulmuş meyveler için kullanılırdı. >*kak eti*

kâk → *kehk* >*kâk lokması*

ka'k → *kehk* >*ka'k buğdayı [buğday]*

kakaç 1. Manda etinden kurutularak ve dövülerek yapılan basit bir pastırma türü. 2. Kurutulmuş etli kemikler, et veya balık.

kakao (İng. cacao, cocoa, L. *Theobroma*) Anayurdu Orta ve Güney Amerika olan bir ağacın çekirdekleri. 19. yüzyılda İstanbul'da kakao, bulgur benzeri kalın parçalar (*cocoa nibs*) halinde satılırdı. Toz halindeki kakao ise çekirdeklerin yağı çıkarıldıktan sonra kalan maddedir. =*kakav, levz-i Hindî* >*çikolata*

kakav → *kakao*

ka'k buğdayı >*buğday*

kak eti Tuzlanıp kurutulmuş et. >*mukadded*

kakırdak → *kıkırdak*

kâk lokması >*lokma*

kakule 1. (İng. cardamom, green cardamom, L. *Elettaria cardamomum*) En çok kullanılan kakule cinsi, Güney Hindistan ve Sri Lanka'da yetişen bir bitkinin kurumuş meyvesidir. Osmanlı mutfağında pilava, patlıcan dolması, balık turşusu, kebap ve kahveye konurdu. =*hâl, hamâmâ 1, hamâmiye, hîl, kâkule-i sagîr* >*hîl-i bevvâ* 2. (İng. black cardamom, L. *Amomum cardamomum/Amomum subulatum*) Himalaya ile güney Çin arasında yetişen bir bitkinin kurumuş meyvesi. Hakiki kakuleden daha büyük ve siyah renklidir. =*hîl-i esved, hîl-i kelân, lâçî*

Habeş kakulesi (kakule-i Habeş) (İng. Ethiopian cardamom, Korarima cardamom, L. *Aframomum korarima*) Evliya Çelebi Girit'in Arhonoz bağında bu bitkinin yetiştiğini görmüştü.

kakule-i sagîr → *kakule 1*

kal' → *kalay*

kalacoş Doğranmış tandır ekmeği üzerine soğanlı kavurma ve sulandırılarak ayran haline getirilmiş kurut konularak yapılan yemek. Erzurum, Erzincan, Gümüşhane ve Tunceli'de meşhurdur. Sivas'ta çorba şeklinde yapılır. Başka yerlerde "ekmek aşı" denir. 18. yüzyıl sonuna ait olan en eski tarife göre etsiz olarak yapılan yoksul yemeği olup üzerine eritilmiş sadeyağ, biber, kimyon ve ceviz konurdu. =*kalaçoş, kalcûş*, >*ekmek aşı, omaç 1*

kalaçoş → *kalacoş*

kalamar (İng. squid, L. *Loligo vulgaris*) Mürekkep balığının lezzetli bir türü.

Meyhane mezesi olarak yenirdi. =*bülbüliye*

kalay (İng. tin) Pişirme kaplarından başka sofra eşyalarının çoğu kalaylı bakırdandı. Sarayda zenginlerin evlerinde bile kalaylı bakırın tercih edilmesinin sebebi, İslam'da altın ve gümüş kaplardan yemek yemenin caiz olmamasıydı. Avrupalı gezginlerin anlattıklarından Avrupa'da kalaylamanın Türkiye'deki gibi yaygın olmadığı ve orada kalaya kurşun karıştırıldığından sağlığa zararlı olduğu anlaşılıyor. =*kal'i*

kalâyâ "Kalye" kelimesinin çoğulu, yani kızartmalar.

kalbur Tahıl elemek için kullanılan kalın gözlü elek. Yüzü bağırsak kirişi, gön veya demir teliyle kafes şeklinde örülürdü. =*galbîz, galbur, gırbal, gözer* >*elek, pervîzen*

Arnavut kalburu Yüzü tahtadan yapılmış kalbur.

kalburabasma → *kalburabastı*

kalburabastı Kalbura bastırarak üstü süslenen, şekerpare benzeri bir şerbetli hamur tatlısı. Kalbur yerine sepete bastırılırsa "sepet çekmesi" veya "hurma tatlısı" adları veriliyordu. =*kalburabasma, kalburdan çekme 1, kalbur tatlısı* >*hurma tatlısı 2*

kalburcu Kalbur yapan, satan veya kullanan kişi.

kalburdan çekme 1. → *kalburabastı* **2.** → *yol lokması*

kalbur tatlısı → *kalburabastı*

kalcûş → *kalacoş*

kâle 1. Kabak. **2.** İçine şarap konan kabak. **3.** Ham kavun veya karpuz.

kalembek buğdayı Mısır veya bir mısır cinsi. Evliya Çelebi Mısır buğdayı için kullanılan bir ad olduğunu söyler. Ahmed Vefik Paşa (1889) ise iri sarı taneli bir mısır çeşidi olarak tanımlar. =*kalımbok* >*mısır*

kalemisk → *galiye*

kalem şekeri (şeker-i kalem) → *parmak şeker*

kalımbok → *kalembek buğdayı*

kalın kiler >*kiler*

kalıp şekeri >*şeker*

kal'i → *kalay*

kalîfe Palmiye yapraklarından örülmüş büyük yumuşak sepet veya çuval.

kâlik → *kelek*

kal'i kerden Kalaylamak.

kalinarya En küçük boy uskumru.

kalinis (İng. dotterel, L. *Charadrius morinellus*) Küçükçe bir göçmen kuşu. Şemseddin Sâmi (1901) bu kuşun etinin lezzetli olduğunu belirtir. Günümüzdeki yaygın ismi "dağ cılıbıtı"dır.

kalinos Levreğe benzer bir balık. Tatlı su balığı olabilir.

kalkan balığı (İng. turbot, L. *Rhombus maximus*) Karadeniz ve Boğaz'da yaşayan büyük bir yassı balık. Kışın kalkan ve çivisiz kalkan yemek için İstanbul kibarları yalılarına gidip dostlarıyla kış eğlenceleri yaparlardı. Boğaz kalkanı, Sinop ve Samsun'dan getirilenlere tercih edilirdi. >*çivisiz kalkan, küçük kalkan*

kalkas → *göleğez*

kalla → *kalye*

kallavi 1. → *tiryaki fincanı [fincan]* **2.** Trablusgarp'ın meşhur bir kavunu.

kalle → *kelle*

kalpak yaprağı (İng. wild taro L. *Arum colocasia/Colocasia antiquorum*)

Anadolu'da yaprakları ıspanak gibi pişirilen bir bitki. >*göleğez*

kâlûşe Tencere, çömlek.

kalya → *kalye*

kalye Yağda kavrulmuş, ufak doğranmış koyun veya tavuk etinin çeşitli sebze veya meyve ile pişirildiği yemek. 16. yüzyılda bakla, elma, ıspanak, kabak, lahana, pazı, pırasa, şalgam, tavuk ve turp kalyeleri yapılırdı. 19. yüzyılda ise etli veya etsiz kavrulmuş sebze yemeği anlamını kazanmıştı. Kalye üzerine çırpılmış yumurta gezdirildiği de oluyordu; Fatih Sultan Mehmed için yapılan tavuk ve havuç kalyelerine her zaman yumurta konurdu. Bu usul 18. yüzyılda da sürmüştü. Sebzeli dolmayla birlikte pişirilen kavrulmuş et yemeklerine de kalye denirdi. Kalyeler yazın limonlu, koruk ekşili yapılırdı. =*galiye 2, kalla, kalya* >*kalâyâ*

ekşili kalye Koruk, nar, erik, limon, turunç gibi ekşi meyvelerin suyu katılmış etli yemek. 16. yüzyıl saray yemekleri arasındadır.

kalye-i pûtî → *ciğer kavurması*

kalye-i suğdî Ahmed Cavid'e (18. yüzyıl sonu) göre sirke, limon suyu, yağlı mumbar ve yumurta ile, 1890 tarihli Redhouse'a göre ise et, yumurta, soğan ve bademden yapılan bir yemek. =*bakîle*

kalye-misk → *galiye*

kalyeta → *galeta*

kâme 1. Ayran karıştırılmış süt. 2. → *âb-kâme*

kamh → *buğday*

kamış helvası → *arşın helvası*

kamışlı Uzun kemikli.

kamışlı pırasa >*pırasa*

kâmih → *tarhana*

kamîm Tere otunun kurusu.

kamineto (İtalyanca *caminata*'dan) Küçük isprito ocağı. Türkiye'de bu ocakların bir kısmı kahve pişirmek için özel tasarlanmış takımlar halinde olurdu. Bunlar kapaklı teneke kutu şeklinde olup dibinde isprito haznesi, kalan boşluğa yerleştirilmiş iç içe giren üç ayrı boy bakır cezvesi ve demir sacayağı ile birlikte satılırdı. Cezvelerin sapları ayrı olup, kullanılacakları zaman sapı ağız kenarındaki yuvaya sokulurdu. Kamineto takımları evde, yolda, mesirede kullanılırdı.

kan İslam'da kan yemek caiz olmadığından boğazlanan hayvanın kanını akıtmak gerekir. Osmanlı döneminde av hayvanlarının birçok kişi tarafından yenilmemesi bu nedene bağlanabilir. İçinde kan bulunan iç organlarından ciğer ve dalak ile balık kural dışı tutulurdu. >*fasîd, müebben* >*mecdûh*

kanânî Şarap şişeleri.

kanara → *salhane*

kanare → *salhane*

kanata Tahta şarap kabı. >*çotra*

kanâtet Az yemekle yetinme.

kanatlı balık → *vatoz*

kanbîl-i tâ'îfî Hekim İbn-i Şerif'in (1425) tanımına göre Yemen'den gelen, aşçıların yemek üzerine serptikleri sarı renkli bir toz.

kanbit → Karnabahar

kanbot → *bodur kefal* [*kefal*]

kanbut → *bodur kefal* [*kefal*]

kand 1. → *şeker* 2. Kaliteli beyaz şekerin kalıp halinde dondurulmuş hali. =*şeker-kand* >*fânîd, parmak şeker, teberzed* 3. → *nöbet şekeri*

kand-ı ham → *kızıl şeker [şeker]*
kand-ı Hamevî nebatı → *nebat-ı Hamevî*
kand-ı mükerrer Üç kez kaynatılıp tasfiye edilmiş rafine beyaz şeker. Kelle veya toz şeklinde olurdu. 15. yüzyılda hem Mısır hem de Kıbrıs'tan ithal ediliyordu. =*eblûc, sükker-i mükerrer, şeker-i mükerrer*
kand-ı sefîd → *ak şeker [şeker]*
kanda Bir parça nöbet şekeri veya sert beyaz şeker.
kandırmak İçirmek, sıvıya doyurmak.
kandî Sert şekerine benzer veya sert şekeriyle yapılmış.
kandil çöreği >*çörek*
kanez 1. Toprak kaplar. 2. Av eti.
kangın Musahipzade Celâl'in (1946) bahsettiği, fakat türü tespit edilemeyen bir balık.
kanît Az yemekle yetinen.
kanlı kuyu Salhanenin lağım çukuru.
kanmak Susuzluğu giderecek kadar çok içmek.
kannâd Şekerci.
kantar kavunu >*kavun*
kânûn Ateş yakılan yer; ocak, külhan, mangal.
kânûr Tahıl saklanan büyük küp.
kap 1. Sıvı veya katı yiyecekleri saklamak, pişirmek veya taşımak için içi oyuk nesne. 2. Kabuk. 3. Ağaç çanak.
kapak böreği >*börek*
kapama 1. Tencerenin ağzını hamurlayarak veya sıkıca kapatarak pişirilen etli sebzeli yemekler. 15. yüzyıla ait en eski kapama tarifi kapağın "hiç açılmaması"nı tembih ediyor. Ahmed Vefik Paşa'ya (1889) göre çömlek kebabının aynıdır. =*çömlek kebabı [kebap]* 2. → *tas kebabı* 3. Taze yeşilliklerle pişirilen etli yahni.
kapan 1. Kantar, baskül. 2. Yiyecek gibi malların tartılarak vergi alındıktan sonra toptan satıldığı yer. Unkapanı, Yağkapanı ve Balkapanı Fatih devrinde kurulan en önemli kapanlardı. =*kaban*
kapısta Kırım'da kapuskaya verilen ad. >*kapuska*
kapıyı büyük açmak Her geleni kabul etmek, misafirperverliğe çok para harcamak.
kap kacak Mutfakta ve sofrada kullanılan her türlü kap. =*âvend 1, kab kac, kab kaçak*
kaplanî kayısı >*kayısı*
kaplıca (İng. einkorn, L. *Triticum monococcum;* İng. emmer, L. *Triticum dicoccum*) Neolitik devirden beri yetiştirilen en eski kültür buğdayı türlerine verilen ad. *T. monococcum*'un taneleri başakta tek tek, *T. diococcum*'umkiler ise çift çift olarak sıralanmıştır. Yöreye göre "gernik", "kaplıca", "kavılca" ve "siyez" adları bu iki türden biri veya her ikisi için kullanılır. Verimi az olmasına rağmen lezzetinden dolayı özellikle Kuzey Anadolu'da hâlâ yetiştiriliyor. Unu ve bulguru yapılır ancak sade kaplıca unundan yufka açılamaz. =*gernik, kavılca, siyez* >*buğday*
kaplumbağa 1. (İng. turtle, tortoise) Bazı kaynaklara göre yer kaplumbağasının eti Rumlarca beğenilirdi. Ancak, 16. yüzyılda yazan Busbecq'e göre, Türkler de, Rumlar da kaplumbağa etini kesinlikle yemezlerdi. Ancak tedavi amacıyla vereme iyi geldiği

düşüncesiyle yenildiği biliniyor. Bir kaynağa göre de Ege adalarından İstanbul'a gemilerle kaplumbağalar ihraç edilirdi. **2.** Rumeli'de meşhur yemek. Yuvarlak bostan patlıcanları iki bölünerek bulgur pilavıyla doldurulur ve fırında pişirilirdi. Adını, şekli kaplumbağa benzediğinden almış olmalıdır.

kapsız kebap >*kebap*

kapuska 1. Slav dillerinde beyaz lahana anlamında bir kelime. Evliya Çelebi Banyaluka'nın lahanası için şunları söylüyor: "Ve kapuska tabir etdikleri lahanası kazan kadar kelle olup tüm yaprakları güllaç yaprağı gibi terdir. Hatta Boşnak kavmi bu lahana için, 'Ah dinim ve imanım "kapuska" deyü şehid oluncaya kadar lahana yerler." =*kapısta, kapusta, kopuzga* >*lahana* **2.** Lahana turşusu. 17. yüzyılda Saraybosna'da kapuska bu anlamda kullanılıyordu. **3.** Beyaz lahanadan yapılan ve mutlaka acı kırmızı biber konulan yemek. Basitçe lahanayı kıyarak yapılırken, kibar evlerde içi doldurulurdu. Oyulan lahana içine et veya pastırma konur, kapama usulüyle pişirilirdi.

ka'r Yemeği dipten yemek.

kar' → *kabak 1*

kar Kışın kar toplayıp kar kuyularında saklanması, Osmanlı döneminden çok önceki bir âdetti. Orta Asya'da yaygındı, Türklerde de görülüyordu. Osmanlı şehirlerinin çoğunda yazın su ve şerbeti soğutmak için bol kar depolanırdı. İstanbul'a civarda yağan karlardan başka, Uludağ'dan kar ve buz taşınırdı. Yazın halka ücretsiz soğuk su dağıtılması için pek çok vakıf vardı. Paça dondurması gibi yemekleri soğutmak, dondurma yapmak için de kar kullanılırdı. Saraya ait karlıklara kar ve buz getirtilmesinin yönetiminden buzcubaşı ve karcıbaşı sorumluydu. =*berf, selc* >*karcı, kar çömleği, karhane, kar helvası, kar kurdu, kar kuyusu, karlık 1 ve 2, karsambac, selcî, sellâc*

kara aslan eriği >*erik*

kara aş → *aşure*

kâr-âb İçki meclisi.

kara balık 1. (İng. osseter, L. *Acipenser gueldenstaedti* alt tür *colchicus*) Güneybatı Karadeniz ve nehirlerinde yaşayan bir mersin balığı türü. Evliya Çelebi Tuna nehrinde kara balıktan havyar üretildiğini anlatıyor. =*karaca 2* **2.** → *tatlısu kayası*

karabaş 1. → *kara buğday* **2.** Kışa dayanıklı sert buğday. **3.** (İng. French lavender, L. *Lavandula stoechas*) Güzel kokulu bir lavanta türü. Güneybatı Anadolu'da reçeli yapılır. =*ıstûhudûs, karakan çiçeği, ustûhdûs, yarakan çiçeği* >*lavanta*

karabaşak → *çavdar*

karâbe 1. → *kırba* **2.** Büyük testi.

karabiber >*biber 1*

kara buğday 1. (İng. buckwheat, L. *Fagopyrum esculentum*) Sert iklimi olan yerlerde ve verimsiz topraklarda yetişen bir tahıl. =*Arap dansı, karabaş 1* **2.** → *delice buğday* **3.** → *sünter*

karaburun (İng. black-nosed osseter, L. *Acipenser gueldenstaedti* alt tür *persicus*) Hazar Denizi'nde bulunan bir mersin balığı türü. Havyar yapılan yumurtaları koyu kahve veya gri renklidir.

karaca 1. (İng. roe deer, L. *Capreolus capreolus*) Türkiye'de bulunan en küçük geyik türü. Trakya'dan Artvin'e kadar Karadeniz sahilinin ormanlık bölgelerinde yaşar. Osmanlı döneminde avlanıp etinden pastırma yapılırdı. =*çopur* 2. → *kara balık 1*

karaca darı → *darı 2*

karaca ot → *çörek otu*

karaciğar → *ciğer 1*

karaça Pek küçük istavrit. Çok ucuza satılırdı. Balıkçılar bunun çorbasını beğenirlerdi. =*kıraça* >*karasi, istavrit*

kara çakı → *göğem eriği 1 [erik]*

kara çalı (İng. Christ's thorn, L. *Paliuris aculeatus*) Batı Asya ve güney Avrupa'da yetişen bir dikenli çalı. Tadı alıca benzer meyvesi taze veya kurutulmuş olarak yenilir. =*nâbıka*

karadağ Çavdarda oluşan bir tür mantar. Tıbbi kullanımı vardı.

kara darı → *darı 2*

karadiken (İng. sea urchin, L. *Paracentrotus lividus*) Dikenli bir deniz hayvanı. Yenilen kısmı, içindeki beş tane pembe renkli yuvarlaklardır. Nefîs olduğunu söyleyen Mahmud Nedim'e göre, ızgaraya konulup sıcakta açılan kapağı içine zeytinyağı ve limon suyu dökülürdü. İçki meclislerinde yeniyordu. =*deniz kestanesi*

kara dut >*dut*

kara ekmek Kepekli buğday unu veya başka un çeşitlerinden yapılan ekmek.

kara erik >*erik*

kara erik fırtınası 26 Temmuz'da meydana gelen fırtına. >*kızıl erik fırtınası*

kara et 1. Yağsız et. 2. Geyik, tavşan gibi av etleri.

karagat → *havlıcan*

karagöz 1. → *karagöz istavriti [istavrit]* 2. (İng. two-banded bream, L. *Diplodus vulgaris*) Karadeniz ve Akdeniz'de bulunan bir balık. 3. (L. *Amelanchier parviflora*) Batı ve Orta Anadolu dağlarında yetişen yabani bir bitki. Küçücük bir elmaya benzeyen ve önce kırmızı, sonra siyaha dönüşen tatlı meyvesi çiğ veya pişmiş olarak yenir.

karağı → *kargaburnu*

karâh Temiz içilir su.

kara hindiba (İng. dandelion, L. *Taraxacum*) Yaprakları çiğ olarak salatada veya pişirilerek yenen yabani bir bitki. =*güneyik 2, hindiba 3, radika, sarı güğüm, tere-i hindiba*

kara hurma 1. (İng. date plum, L. *Diospyrus lotus*) Özellikle kuzeydoğu Anadolu ormanlarında yetişen bir ağacın üzüme benzer mavi-siyah renkli meyvesi. Olgun olanlar yenir. Kurutulmuş meyvelerin tadı hurmaya benzer. Evliya Çelebi'nin "Trabzon hurması" adıyla bahsettiği bu meyve, fırında kurutularak uzak yerlere gönderiliyordu. Bugün hâlâ Artvin'de kurututurlar. Ağrı, Erzurum ve Kars mutfaklarında kullanılır. 18. yüzyıl sonunda Türkiye'de gezen Fransız ziraat uzmanı Olivier kara hurmanın İstanbul ve Sinop çevrelerinde yetiştirildiğini ve meyvelerinden murabba yapıldığını yazıyor. =*hurma eriği, küçük meyveli Trabzon hurması* >*nebk-i Rumî* 2. (İng. Chinese persimmon, kaki, L. *Diospyros kaki*) Anayurdu Çin ve Japonya olup 19. yüzyılda getirildiği sanılan bu ağaç

bugün Karadeniz bölgesinde yetiştiriliyor. Meyveleri portakal büyüklüğünde ve turuncu renklidir. Bugün "Trabzon hurması" adıyla satılan meyve genellikle budur, ancak bu ad 19. yüzyıl ortasına kadar sadece *Diospyrus lotus* için kullanılıyordu. =*büyük meyveli Trabzon hurması, Japon hurması*

kara kabak >*kabak*

karakabuk → *kestane*

karakabuk midyesi → *midye*

kara kafes (İng. common comfrey, L. *Symphytum officinale*) Tıpta kullanılan bir bitki.

karakan çiçeği → *karabaş 3*

kara kavruk → *çengel sakızı [sakız 2]*

kara kavuk 1. → *hindiba 1* 2. → *kara hindiba* 3. → *çengel sakızı*

kara kavza → *kavza*

kara keş → *kara kurut [kurut]*

karakılçık Kılçıkları siyah, taneleri sert, kırmızı veya beyaz renkli bir buğday cinsi.

kara kurut >*kurut*

kara lahana → *lahana*

Karaman kimyonu 1. (İng. bean caper, L. *Zygophyllum fabago*) Anadolu'da yetişen bir bitkinin baharat olarak kullanılan tomurcukları. =*kemmûn-ı Ermeni, kimyon-ı berrî, mirad-ı Kirmanî, yabani kimyon* 2. (İng. bishop's weed, emmus, L. *Ammi majus*) Tohumu baharat olarak kullanılan bir bitki. =*emmus* 3. → *Frenk kimyonu*

Karaman koyunu >*koyun*

karamel (İng. caramel) Ateşin üstünde susuz tutularak yanık hale getirilen şeker. Fransız dilbilimci Littré *karamel* kelimesinin Arapça *kuratü'l milh*'den (tatlı tuz, şeker) geldiğini öne sürmüştür. Türkiye'de yanık şekerle (*muharrak-sükker*) pişirilen buğday tanelerinin, afyon alanların sevdikleri bir çerez olduğunu Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu) anlatır. 20. yüzyılın ilk çeyreğinde "karamel" adıyla Avrupa usulü karamelli akide şekerleri İstanbul'da satılmaya başlandı. =*muharrak sükker*

kara mersin >*mersin*

karamık → *amberbaris*

karamuk 1. → *amberbaris* 2. (İng. corn cockle, L. *Agrostemma githago*) Buğday tarlalarında yetişen bu bitkinin küçük siyah tohumları buğdaya karışırdı. =*buğday çiçeği* 3. → *göğem eriği [erik]*

karanfil (İng. clove, L. *Syzygium aromaticum*) Anayurdu Endonezya olan bir ağacın kurutulmuş çiçek goncası. Karanfil Osmanlı mutfağında reçel yapımında ve meyve tatlılarında, balık turşusunda, balık ve midye dolmalarında kullanılırdı. =*karanfil-i Hindî, karanfül*

karanfil-i bostanî → *karanfil yarpuzu*

karanfil-i Hindî → *karanfil*

karanfil kabuğu (İng. Indian clove bark, culilawan bark, L. *Cinnamomum culilawan*) Moluk adalarında yetişen bir ağacın tarçın ve karanfil karışımı gibi kokan kabuğu. =*amber kabuğu, kırfetü'l-darçınî, kırfetü'l-karanfil, kırfetü'l-tıb*

karanfil kökü → *kök karanfil*

karanfil suyu Karanfil yarpuzun imbikten çekilen suyu. Şam'ın meşhur bir ürünüydü.

karanfil yarpuzu (İng. calamint, L. *Calamintha officinalis/C. sylvatica*) Yemeklere lezzet vermek için konan

ve tıpta kullanılan yabani bir ot. =*frenc-muşk 2, habak-ı karanfilî, karanfil-i bostanî, misk otu 2, reyhan-ı karanfilî* >*karanfil suyu*
karanfül → *karanfil*
karaniya → *kızılcık*
kara pazı (İng. orach, L. *Atriplex hastata;* garden orach, L. *Atriplex hortensis*) Yaprakları ıspanak gibi kullanılan bir bitki. Yabanisi ve bostanîsi olur. =*ısfanâh-ı Rûmî, koyun sarmaşığı, sermak, sermec, sirken 2*
kara putrak → *bâdincân-ı berrî*
kara sığır (İng. Anatolian black, L. *Bos taurus brachiceros*) Anadolu'ya has sığır cinsi. Bugün et ve süt verimi düşük diye çok az sayıda beslenmektedir.
karasi İstavrite benzer küçük bir balık. =*kırası* >*karaça*
kârasiya =*kâresiye* **1.** Kiraz. **2.** → *kara erik*
kara tavuk 1. (İng. blackbird, L. *Turdus merula*) Güzel sesi olan siyah renkli bir kuş. Kebabı sevilirdi. **2.** Dalak kebabı.
karatlı aşı Evliya Çelebi'ye göre Van'ın meşhur bir yemeği.
kara topalak 1. → *topalak 2* **2.** → *abdüllezîz*
kara turp (İng. black radish, L. *Raphanus sativus*) Siyah kabuklu iri bir turp cinsi.
karavana Büyük yayvan bakır kap. Daha çok asker yemeği için kullanılırdı. Kuzu dolması gibi bazı yemekler karavana içinde fırında pişirilirdi.
karavida → *kerevit*
karavide → *kerevit*
karayaka koyunu >*koyun*
kara yemiş (İng. cherry laurel, L. *Laurocerasus officinalis*) Kuzeydoğu Anadolu bölgesinde olgun meyveleri taze veya kurutulmuş olarak yenen bir çalı. Fırında kurutulmuş meyvelerine "sira" denir. Hoşafı yapılırdı. =*Gürcü kirazı, taflan*
kara yulaf (İng. wild oats, L. *Avena fatua*) Yabani yulaf. =*cevder 1, şifanak*
kar basmak Yaz için kar saklamak.
karbonat Sodyum bikarbonat. >*kabartma tozu, küllü su*
karcı Kar ve buz toplayan kişi. Karcılar, saraya bağlı olan karcıbaşı emrinde çalışırlardı.
karç İri bir mantar.
kar çömleği Yazlık kar saklamak üzere kullanılan büyük toprak küp.
kârd → *kârid*
kardamânâ → *Frenk kimyonu*
kardiye → *karides*
kâresiye → *kârasiya*
karf Deri torba.
kargaburnu Meyve toplarken dalları aşağı çekmek için kullanılan ucu eğri alet. =*karağı, keke, çatal*
karga düğleği → *acı elma*
karga dülegi → *acı elma*
karga düveleği → *acı elma*
karga düyleği → *acı elma*
kargan Kekik benzeri bir ot.
karhane Kar kuyusu bulunan özel bina. >*kar kuyusu, karlık 2*
kar helvası Karla karıştırılmış pekmez veya şurup. =*karlamaç, karlambaç* >*karsambaç*
karık katık Katık olacak şeyler, yiyecek.
karın → *işkembe*
karın yağı → *içyağ*
kârid Deri kınlı mutfak bıçağı.
karides 1. (İng. shrimp, prawn) Çeşitli karides türlerinin genel adı. Türkiye denizlerinde yaşadığı bilinen otuz

türü vardır. Bunlardan üçü Osmanlı döneminde revaçtaydı. En iri ve lezzetlisi olan *Penaeus kerathurus* neredeyse kerevit büyüklüğündeydi. İzmir sularında bulunan bu tür 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'a sevk edilirdi. En çok avlanan diğer karides türleri, *Palaemon serratus* (bkz. aşağıda *karides 2*) ve daha az lezzetli olan *Crangon crangon* (çalı karidesi, İng. brown shrimp) idi. Fatih Sultan Mehmed'in karides yediğini mutfak defterlerinden öğreniyoruz. 19. yüzyıl yemek kitaplarında salatası ve çorbası için tarifler bulunuyor. Basra'da tuzlanan karidesler "meygû" adıyla biliniyordu. *=cerâdü'l-bahr, deniz tekesi, kardiye, karidye, su çekirgesi, teke 1 >dere tekesi, karavida, meygû* **2.** (İng. common prawn, L. *Palaemon serratus*) Türkiye sularında yaygın bulunan ve ticari önemi yüksek bir karides türü. Büyüklerine "kanal karidesi" denilirdi. *=çimçim, kerevet*

çalı karidesi (İng. brown shrimp, L. *Crangon crangon*) Lezzeti az olan bir karides türü.

kanal karidesi *Palaemon serratus* türü karidesin büyük olanlara verilen ad. *>karides 2*

karidye → *karides*

karîs Sirke ile pişirilmiş balık.

karişe Evliya Çelebi'nin Bitlis'te yediği bir yemek.

karkâr Şarap testisi.

kar kurdu (L. *Mesenchytraeus solifugus*) Buzullarda alg yiyerek yaşayan bir solucan. Kışın toplanıp saklanan karda görülen kar kurtlarının kar ve buzu soğutmaya yaradığına inanılırdı.

kar kuyusu Karın saklandığı özel kuyu. Kar kuyularının duvarları taştan örülürdü. İçine bastırılarak sıkıştırılan kar buzlanır, yaz gelince kesilip kullanılırdı. 16. yüzyılda Avrupalı gezginlerin Türkiye'de gördükleri kar kuyusu teknolojisi Fransa'ya götürülerek orada uygulanmıştı. *>karhane, karlık 2*

karlamaç → *kar helvası*

karlambaç → *kar helvası*

karlık *=berfdân, meslece >buz, meslûc 1* **1.** Su soğutmak için kullanılan iki bölmeli kap. Kar, içindeki özel bölmeye doldurulduğu için, suyla temas etmeden onu soğutur. Şişe veya sürahi şeklinde olanlar vardı. Ahmed Vefik (1889) tenekeden yapılanlar olduğunu söyler. **2.** Kar kuyusu gibi kar ve buz saklamak için özel ambar. 1297 tarihli Beyşehir Eşrefoğlu Süleymanbey Camii'nin içinde karın saklanıp yazın halka dağıtıldığı bir karlık bulunmaktadır. İstanbul'da saraya ait hassa karlıklar, saraya kar ve buz sağlamaktan başka, halka yapılan satıştan padişah ve paşalara önemli gelirler sağlardı. *=buzhane, buzluk*

karmış 14. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında iki tarifi bulunan Türk tatlısı. Birinde tandır ekmeği erişte gibi kesilip kızartıldıktan sonra şerbete batırılıyor ve üzerine şeker serpiliyor. Diğerinde puf böreği gibi hazırlanan hamur, üçgen şeklinde kesilerek kızartılıyor, bala atıldıktan sonra yine üzerine şeker serpiliyor.

karnabahar (İng. cauliflower, L. *Brassica oleracea*) Çiçeği açılmayarak tomurcuk halinde kalan bir lahana cinsi.

17. yüzyılda "çiçekli lahana" veya "gül lahanası" olarak bilinirdi. 16. yüzyılın ortasında Halep'te en bol yetiştirilen sebzelerden biriydi. 1888'de yayınlanan *Memalik-i Osmaniye'nin Ziraat Coğrafyası*'na göre, Asya kökenli bir sebzedir. Osmanlı döneminde turşusu, salatası, yahnisi, kalyesi ve taratoru yapılırdı. 19. yüzyılda bu sebzeyle yakın akrabalığı olan brokoli için "karnobit", "kanbit", "çiçek lahanası" adları kullanılmıştı. =*çiçek lahanası 1, çiçekli lahana, gül lahanası, kanbit, karnabit, karnebit, kelem-i Rûmî, kerenb-i Rûmî >çiçek lahanası*

karnabit → *karnabahar*

karnebit → *karnabahar*

karnıkara → *börülce*

karnıyarık 1. Patlıcanların ortası yarılıp içine etli bir iç konarak pişirilen yemek. 19. yüzyılda, bugün olduğu gibi, bazen kabaktan da yapılırdı. 2. Sarığı burma baklavası. 13. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında Türkçe adı "karnı yaruk" olarak belirtilen bu tatlının ortası boş boru şeklindeydi. 3. (İng. French psyllium, L. *Plantago psyllium/Plantago arenaria*) Bağa türü bir bitki olan kutûnânın tohumları. Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu) tohumlardan palude, salep, şurup ve elmasiye yapıldığını söylüyor. =*bezr-i kutûnâ >kutûnâ*

karpuz (İng. watermelon, L. *Citrullus lanatus*) Karpuzun ilginç bir tarihi vardır. Genetik incelemeler, yabani atasının Güney Afrika'da yetişen bir bitki olduğu göstermektedir. MÖ 2000 yılından önce Eski Mısırlılar tarafından yenen karpuz muhtemelen tatsız bir karpuz çeşidiydi. 16. yüzyılda Mısır'da yetiştirilen ve yine tatsız olduğu kaydedilen bıttîh-ı mâvi olabilir. Eski Yunanlılar ve Romalıların bilmedikleri karpuz 9. yüzyılda Orta Asya'nın Harezm bölgesinde tekrar ortaya çıktı, bu dönemde kar dolu kurşun sandıklar içinde Çin'e ihraç edildi. Bu sırada karpuzla yeni tanışan Çinliler "Batılı kavun" derken, Araplar "Hint kavunu" (*bıttîh-ı Hindî*) diyorlardı. Eski Türkçesi ise *büken*'di. Orta Asya'nın tatlı karpuzu batıya doğru yayıldı. 17. yüzyıl başında İngiltere'de karpuza "Türk kabağı" deniyordu. Osmanlıların yaz aylarında fazla karpuz, kavun ve hıyar yemelerine Avrupalılar şaşırıyorlar, veba gibi hastalıklara sebep olduğunu iddia ediyorlardı. 16. yüzyılda yapılan karpuz reçeli, hâlâ bazı bölgelerde yapılan karpuz kabuğu reçeli olmalıdır. 17. yüzyılda sarayda yapılan bir ziyafet için karpuz dolması yapılmıştı. Anadolu'nun karpuzları büyüklükleriyle de dikkat çekiyordu, Kenber'e göre Diyarbakır'ın 50 kilo gelebilen karpuzları dünyanın en ağır meyveleriydi. Halen sarı etli bir karpuz çeşidi de vardır, ancak tüm yerli Anadolu karpuz çeşitleri gibi bugün yok olma tehdidi altındadır. =*harbüze-i Hindî>bıttîh-ı mâvi, cim-cime, ebûcehil karpuzu, harbüz, hinduvâne, kâle 3, kaş, kozalak*

dip karpuzu Köke yakındır. Tohumları için bırakılır.

yenidünya karpuzu 19. yüzyılda adı geçen bir karpuz çeşidi. Halen Türkiye'nin Batı bölgelerinde yetişir.

karsambaç Karla karışık yoğurt veya meyve şurubu. >*kar helvası*
karsa'ne → *deve elması*
kartuk Tırmık.
karure Kabak şeklinde şişe.
kâs Dolu kadeh.
kas'a Çanak, kâse.
kasab Kamış.
kasabü'l-habîb → *şeker kamışı*
kasabü's-sükker → *şeker kamışı*
Kasaba kavunu >*kavun*
kasap başı 1. Saraya bağlı kasaplar ve çobanların âmiri. 2. Vergi şeklinde toplanan koyunlar için sorumlu görevli.
kasaphane Toptancı kasap dükkânı.
kasap kebabı >*kebap*
kasap merhemi Zeytinyağı, içyağ, reçine gibi malzemelerden hazırlanan bir merhem.
kasap süngeri Kasapların tezgâhlarındaki kan vb sildikleri sünger. Mecazi olarak iğrenç bir nesne anlamında kullanılırdı.
kâse Küçük çanak. Özellikle çini, bazen toprak, bakır veya billurdan yapılırdı. Değerli olanları koymak için özel kutular vardı. Yoğurt, çorba, hoşaf ve şerbet için kullanılırdı. Bazen yağmalarda kullanılırdı. >*tas, üsküre*
kâse-i yağma >*kâse yağması* [*yağma*]
kaserol → *kezarola*
kasım kanadı Yağlı ve büyük uskumru. Tütsülemek için tercih edilirdi.
kasna → *ak balık 1*
kasnı 1. (İng. giant fennel, L. *Ferula szowitsiana*) Sivas'ta sapı soyulduktan sonra çiğ olarak yenen yabani bir bitki. 2. → *kâsnî*
kâsnî =*kasnı* 1. → *hindiba* 2. Hindiba'dan çıkarılan zamk.
kâsnî-yi berrî → *hindiba 1*
kâsnî-yi bostanî → *hindiba 2*
kâsnî-yi sahra → *hindiba 1*
kâsnî-yi Şâmî → *hindiba 2*
kassâ Suriye'nin Lazkiye şehrinde yetişen bir sebze türü.
kassâb Kasap.
kassâbîye 1. Kasaplık koyunlardan alınan vergi. Kanunî döneminde yeniçerilerin et ihtiyacını karşılamak için getirilmişti. Kapitülasyonlarda Avrupalılar bu vergiden muaf tutulmuştu. 2. Kasaplara hayvanları yüzüp kesmeleri için verilen ücret.
kastal → *kestane*
kaş Kavun veya karpuz dilimi.
kaşağı törpüsü Kaşık kâsesini oymak için kullanılan kubbeli törpü.
kaşarcı → *kaşerci*
kaşar peyniri >*peynir*
kaşer Musevilikte yenmesi caiz olan.
kaşerci Balıkhaneye bağlı bir görevli. Musevi gıda kurallarına uyulup uyulmadığını gözetleyen görevli olabilir, ancak, Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey'e göre, kaşerci Andon'un nefis midye dolması yapması, Musevilerin kabuklu deniz hayvanları yememeleri itibarıyla bu tanımla pek bağdaşmaz. Padişah için alınan balıklardan kılçıkları cımbızla çıkarma işi bir kaşerci tarafından yapılırdı.
kaşık Türk mutfak kültüründe kaşığın önemi büyüktür. Adı birçok atasözünde geçer, en eskisi Kaşgarlı Mahmud'un sözlüğünde bulunuyor: "Kuru kaşık ağıza yaramaz, kuru söz kulağa yakışmaz." Aynı kaynaktan, kaşıkların boynuzdan yapıldığını öğreniyoruz. Osmanlı devrinde değişik malzemelerle çok çeşitli

kaşıklar yapılıyordu. Şimşir, abanoz, fildişi, boynuz, bağa, sedef ve kemik en tercih edilen malzemelerdi. Mercan, gümüş sedef vb ile süslemeler yapılıyordu. Konya kaşıklarının üzerinde yazılar bulunurdu, örneğin "Lafı lafa etme ilave, Al kaşığı çal pilave." Herkesin evinde pilav ve çorba kaşığı bulunurken, hali yerinde kişilerin ayrı hoşaf, reçel, muhallebi, yumurta kaşıkları olurdu. Düğünler için ve imaretlerde çamçak denilen dev tahta kaşıklar kullanılırdı. *=kaşuk, mil'aka >hoşafın yağı kesildi, kaşağı törpüsü*

ban kaşığı 17. yüzyılda Trabzon şimşirinden yapılan kaşık. "Üçü bir yerde" olan ban kaşığı da vardı.

kahve kaşığı Çekilmiş kahveyi cezveye koymak için kullanılan kısa saplı kaşık.

hoşaf kaşığı Yarımküre şeklinde bağa, kuka veya boynuzdan yapılan kaşık.

pilav kaşığı Ağaçtan yapılan ucu sivri kaşık. Pilav mutlaka tahta kaşıkla yenirdi, ancak zenginlere ait olanlar abanozdan olup sapları sedef gibi çeşitli malzemelerle süslenirdi.

soğukluk kaşığı Hoşaf, palude gibi yemekten sonra yenen soğuk şeyler için fildişi kaşık.

tokmak kaşığı Şimşirden yapılan bir kaşık türü. 17. yüzyılda kullanılıyordu.

yumurta kaşığı 17. yüzyılda kullanılıyordu. Yapıldığı malzeme belli değildir.

kaşık ağırlığı Kaşık taşıma kutusu.

kaşık **atmak** İştahla yemek yemek.

kaşıkçı 1. Kaşık yapan veya satan kişi. 2. Yemeğine düşkün kişi.

kaşıkçı avurdu Çökük yanaklı. Rivayete göre, meşhur kaşıkçı elmasına padişah tarafından el konunca kaşıkçının üzüntüden takındığı yüz ifadesi.

kaşıkçı elması Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunan 86 kırat ağırlığında ve damla biçiminde olan elmas. İki sıra halinde yerleştirilmiş 48 pırlanta ile çevrilidir. Osmanlı hazinesine nasıl geldiği konusunda çeşitli rivayetler vardır. Osmanlı hazinesindeki en büyük elmastır.

kaşık düşmanı Bir erkeğin yemeğini paylaşan karısı için kullanılır. 16. yüzyıldan beri kullanılan bir deyimdir.

kaşık kâsesi → *kaşık kepçesi*

kaşık kaşımak Kaşık oymak veya parlatmak.

kaşık kepçesi Kaşığın çukur bölümü *=kaşık kâsesi*

kaşıklık 1. İçine kaşıkların konduğu, duvara asılan tahta kutu, sepet veya torba. 2. Yeniçeri başlıklarında kaşığın yerleştirildiği yuva.

kaşırma aşı → *akşırma aşı*

kaşkaval peyniri *>peynir*

kuru kaşkaval (deyim) Kaba adam.

kaşkül → *keşkül*

kaşuk → *kaşık*

kat (İng. gizzard) Kuşların "taşlık" da denilen öğütücü midesi. Ciğer ve yürekle birlikte pişirilerek bazı pilâv ve dolma içlerine konurdu. *>ciğer takımı*

kât Güney İran'ın Şuşter bölgesinde yetiştirilen bir pirinç türü. Ekilen tohumdan yedi yıl boyunca mahsul alınırdı.

kata Eremya Çelebi Kömürciyan'a göre, İstanbul fırınlarında pişirilen bir hamur işi. Kete olabilir.

katâb → *samsa*
katâd → *geven*
katâif → *kadayıf*
katâne Kazan.
katânet Az yemekle yetinen.
katarmiz >*katremiz şişe* [*şişe*]
katavasya Göç eden balıkların Karadeniz'den Akdeniz'e gitmeleri. "Katavasya" adı, Rumca iniş anlamındadır. >*anavasya*
katâyıf → *kadayıf*
katf 1. Meyve toplamak. 2. Meyve toplama mevsimi, bağ bozumu.
katık 1. Ekmekle yenen yiyecek. =*temâne* 2. Tutmaç yemeğine katılan sirke, yoğurt gibi yiyecekler. 3. 15. yüzyıl saray mutfak defterlerinde "katık ve peynir", "tarhana ve katık" şeklinde geçen yiyeceğin ne olduğu bilinmiyor. Artan yiyecek sonradan satıldığı için dayanıklı olduğu anlaşılıyor. Katık peyniri olabilir. Bir diğer katık türü, süzme yoğurt, kaymak, tuz ve çörek otu karışımını kurutarak hazırlanıyordu. >*katık peyniri*
katık peyniri >*peynir*
katırbaşı → *Bozdoğan armudu* [*armut*]
katırca → *horospina*
katîfe → *künefe*
katil ebiye → *kocayemiş*
katin Az yiyen.
katlak → işgeve
katlama Türkiye'de Sinop ve Eskişehir, Türkiye dışında Bulgaristan, Kırım, Azerbaycan, Uzbekistan, Kazakistan ve Çin'in Uygur bölgesinde yapılan katmerli bir hamur işi. >*katmer*
katm Tadımlık ısırmak.
katma yuga → *kızartılmış ekmek*
katmer Çeşitli tekniklerle yapılan ince katlardan oluşan hamur işleri. Türk mutfağının en eski ve en önemli yiyecek türlerinden olup *Divanü Lugâti't-Türk*'te rastlanır. Türkiye'nin hemen hemen her ilinde katmer, katlama gibi adlarla çeşitleri yapılır. Urfa'nın katmeri bir tür peynirli baklavadır. Bazı türleri, yağlanan hamuru buruşturduktan veya katlandıktan sonra tekrar açılarak hazırlanır. Osmanlı kaynaklarında "sütlü katmer", "ballı katmer", "peynirli katmer", "katmer çöreği", "katmerli" ve "katmerce" diye adlandırılmış çeşitlerine rastlanır. >*çırçır gözlemesi* [*gözleme*]
katmerce Yörüklerin yaptığı bir katmer çeşidi.
katmer çöreği Van ve Bitlis'te yapılan bir katmer çeşidi.
katmerli Oklavada yufkaları buruşturarak yapılan ve kızartarak pişirilen bir katmer çeşidi.
katmerlik Hamur işlerinin katmerli olma özelliği.
katre Damla.
katrede Bol süt ve süt ürünlerine sahip olma.
katremiz şişe >*katremiz şişe* [*şişe*]
katr-ı nebat → *nöbet şekeri* [*şeker*]
katun tuzluğu → *amberbaris*
kav (İng. tinder) Ateş yakmak için kullanılan kolay tutuşturulan çeşitli maddeler. En yaygın olarak bir tür çürük ağaç (bkz. *ağaç kavı*), ağaç mantarı (bkz. *mantar kavı*), bez (bkz. *Arnavut kavı* ve *bez kavı*) ve kâğıt vardı. Genellikle bu maddelere potasyum nitrat veya sülfür sürülür veya emdirilirdi. Kav parçası çakmak taşına bitişik olarak tutulur, dövme demirden yapılan çakmağın çakmak

taşına sürterek kıvılcım çıkartılarak kavın yanması sağlanırdı. =*tutarak, tutuşturuk >çakmak, kav çakmak, kav göbeği, kavlık, kav meşesi*

ağaç kavı Sülfürle terbiye edilmiş kuru çürük ağaç parçası. Şemseddin Samî (1901) ağaçlarda ur gibi oluşan bir maddenin kullanıldığını, pamuk gibi yumuşak ve kuru olduğunu belirtir. En yaygın kav çeşidiydi.

Arnavut kavı Yarım yanmış keten kumaşından yapılan kav. =*kavcar*

bez kavı Sülfürlü bez.

kibritli kav Parçalara ayrılmış ve her parçanın ucuna sülfür sürülmüş kartondan kav.

mantar kavı (İng. touchwood, amadou) Çeşitli ağaçlarda yetişen *Polyporus ignarius* ve *Polyporus fomentarius* türü mantarların iç kısmından oluşan kav. Suda bırakıldıktan sonra tokmakla ince bir levha haline gelinceye kadar dövülürdü. Daha kolay tutuşması için de potasyum nitrat çözeltisiyle ıslatılırdı.

kavanos → *kavanoz*

kavanoz Cam, toprak veya çiniden yapılmış saklama kabı. Yoğurt, turşu, yağ, şerbet şurupları gibi birçok yiyecek maddesi konurdu. 17. yüzyılda şimşirden yapılanları vardı.

kavanoz şerbeti Ucuz şerbet türleri yapmak üzere şerbetçiler tarafından hazırlanan usareler. Kavanozlarda saklandığı için bu ismi almış olmalı. Limon suyu gibi meyve suları üçte biri kalıncaya kadar kaynatılırdı veya baharatlı sular hazırlanırdı. Bardakta şeker ve soğuk suyla karıştırarak müşterilere satılırdı.

kavata (I) Ağaçtan oyulmuş çanak. Büyükleri hamur yoğurmak için kullanılırdı.

kavata (II) (İng. mock tomato, scarlet eggplant, L. *Solanum aethiopicum*) Afrika kökenli, boğumlu domates görünümde, tadı ve iç yapısı ise daha çok tatlı kırmızı bibere benzeyen bir sebze türü. Önce yeşil olur, gittikçe kırmızılaşır. Bir sava göre, kavata 1400 civarında Afrika'dan göç eden Yahudiler tarafından İspanya'ya, oradan 1500 civarında İstanbul'a, 19. yüzyılda da Türkiye üzerinden İtalya'ya götürülmüştür. Bazı Cumhuriyet dönemi kaynaklarında kavatanın yanıltıcı görüntüsüne dayanarak yeşil bir domates türü olarak tanımlanmıştır. Nitekim İngilizce adı olan *mock tomato* da "yalancı domates" anlamındadır. Dr. Ahmed İsa Bey'in bitki adları sözlüğünde (1930) *Solanum aethiopicum*'un Arapçası, *badıncan-ı kavata* (kavata patlıcanı) veya sadece *kavata* olduğu belirtilir. Türk Dil Kurumu Sözlüğü'nde (1998) kavata için *Solanum capsicum grossum* açıklaması vardır. *Solanum capsicum* alt tür *grossum* olarak yorumlanırsa dolmalık biber için kullanılan eski bir bilimsel ad olabilir. Ahmet Vefik Paşa (1889) kavatayı "patlıcan, acı domates gibi maruf kırmızı meyve" olarak tanımlar. Osmanlı dönemine ait tariflerde acılığını gidermek için haşlandıktan sonra baskı uygulayarak suyunu çıkartmak gerektiği belirtilse de bugün Kuzey Batı Anadolu'da halen yaygın olarak yetiştirilen kavata acı değildir. Kavatanın 17. yüzyıl

sonuna tarihlenen en erken kaydına, 13.350 tane kavatanın padişah mutfağı için alınmasıyla ilgili bir saray belgesinde rastlanır. Bu kadar büyük bir alım, kavatanın beğeni kazanacak kadar uzun zamandan beri tüketildiğini gösterir. 19. yüzyılda kavatanın dolması, etli yemeği, musakkası ve turşusu yapılır, yapraklarından dolma sarılırdı. Bugün Bursa, Bilecik, Eskişehir, Balıkesir ve Çanakkale yörelerinde yetiştirilen kavata, "kavata biberi", "kavata domatesi", "kambe biberi", "kamber biberi", "tarhana biberi", "domates biberi" gibi çeşitli isimlerle tanınır. İstanbul'daki turşucu dükkânlarında, yeşil ve kırmızı kavata turşusu "biber turşusu" adıyla satılır. Türkiye dışında Afrika'nın bazı bölgelerinde İtalya'nın Calabria bölgesinde yetiştirilen kavatanın İtalyanca adı "kırmızı patlıcan" anlamında *melanzana rossa*'dır. >*domates, yabani patlıcan*

kavaz → *kavza*

kavcar → *Arnavut kavı [kav]*

kav çakmak (İng. strike-a-light) Kav, çakmak taşı ve dövme demir çakmaktan oluşan ateş yakma takımı. Çakmağı çakmak taşına hızla sürterek çıkartılan kıvılcımla kav tutuşturulurdu. =*mirkez* >*kavlık*

kav göbeği En seçme kav.

kavılca → *kaplıca*

kâvi Hurma ağacının bir türünün güzel kokulu çiçeğinden yapılan şerbet. 17. yüzyılda İstanbul'da içilirdi.

kavlık Kav çakmak takımı konan kese.

kav meşesi Kav elde edilen meşe.

kavrulmuş ekmek → *kızartılmış ekmek*

kavruz → *çağanos*

kavsara Hurma dalından veya ince dallardan örülmüş iki tarafı sivri ve ortası dikdörtgen şeklinde kulplu sepet. Meyve taşımak için kullanılırdı.

kavsara armudu >*armut*

kavun (İng. melon, L. *Cucumis melo*) Çok eskiden beri Orta Asya'da yetiştirilen kavun Türk mutfağında çok önemli bir yere sahiptir. *Divânü Lugâti't-Türk*'de *kağunlamak* (kavun sahibi olmak) gibi türemiş kelimelerin bulunması ve *yılkıç* (benekli, güzel kokulu küçük kavun) gibi kavun çeşitlerine verilen ayrı isimlerin olması bunun böyle olduğunu gösteriyor. Çağatayların kavunları en lezzetlileri olarak ün yapmıştı. Babür, Hindistan'ı 16. yüzyıl başında fethettiği zaman Hindistan'a ilk kavunları ektirmişti. Orta Asya'da parçalar halinde güneşte kurutulmuş kavun Hindistan ve Çin'e ihraç ediliyordu. Siirt'te kavun hâlâ kurutulur (bkz. *gorgıt*). Osmanlı devrinde ise uzun süre tazeliğini koruyan kış kavunu önem kazanmıştı. Kavunun zerdesi, reçeli, baklavası ve dolması yapılır, çekirdeklerinden de sübye yapılırdı. Eskiçağda kavunun Batı'da bilinmediği düşünülmektedir. >*kavun baklavası [baklava], çegânî, dümeyri, düvelek, gorgıt, hırsız aldatan, hırtlak, kâle, kallâvi 2, kaş, kelek, kozalak, şemâme*

deli reis kavunu 17. yüzyılda Mihaliç'te (Karacabey) yetişen meşhur bir kavun cinsi. Evliya Çelebi bu kavunun nöbet şekeri gibi tatlı olduğunu, kol kalınlığında yılan balığına benzediğini söyler.

kantar kavunu Büyük bir kavun türü.
Kasaba kavunu (İng. Casaba melon) Eski adı Kasaba olan Turgutlu'nun meşhur kış kavunu. Çok lezzetli olan bu kavun dünyaya yayılmış ve bugün birçok yerde *Casaba melon* adıyla yetiştirilmektedir.
kış kavunu Sonbaharda toplanan, kış için asılarak saklanan kavun türleri. Durdukça tatlılaşır. Ankara'nın yeşil kabuklu kış kavunu meşhurdur.
topatan kavunu Asıl Çanakkale yöresine ait, top mermisi şeklinde büyük bir kavun türü.
Uzunköprü kavunu Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın *Mürebbiye* romanında bahsettiği bu kavunun değişik bir şekli olduğu anlaşılıyor. Geç Osmanlı döneminde İstanbul'a büyük miktarlarda demiryolu ile nakledilirdi.
kavun-ı ağaç → *ağaç kavunu*

kavunluk 1. Kavun tarlası. 2. Kavun ambarı.

kavun patlıcanı >*patlıcan*

kavun portakalı 1890 tarihli Redhouse sözlüğüne göre bu turunçgil türü meyve bugün "pomelon" veya "şadok", Osmanlı döneminde "petâvî" denilen meyvedir. >*petâvî*

kavurga Kavrulmuş buğday, mısır, nohut gibi taneler. >*kavurmac*

kavurma 1. Kış için saklamak üzere kendi yağında veya kuyrukyağı ilavesiyle kavrulan parça koyun eti. Küplerde saklanırdı. Kıyma ile yapılana "kıyma kavurması" veya "kışlık kıyması" denirdi. >*böğürtmek, sızırma* 2. Sade yağ veya kendi yağıyla susuz kavrulan et yemeği. Fatih döneminde tavuk kavurması, 19. yüzyılda kestaneli et kavurması yapılıyordu. 3. Yağda kavrularak pişirilen ve üzerine yoğurt veya yumurta konan sebze yemeği. 15. ve 16. yüzyıllarda patlıcan, pırasa, kabak, ıspanak ve mantarlısı yapılıyordu. Bazen etli yapılırdı.
çoban kavurması (kavurma-ı şübân) 17. yüzyılda sarayda kuru kabakla yapılan bir yemek.
kıyma kavurması >*kışlık kıyması* [*kıyma*]

kavurmaç Ters çevrilmiş sacda kavrulan buğday veya arpa taneleri. *Divânü Lugâti't-Türk*'de geçen bu terim Osmanlı döneminde de kullanılıyordu. >*firik, kavurga, kavut 1, ütme*

kavurma çömleği Kışa kavurma saklamak için kullanılan içi sırlı toprak çömlek.

kavurmak 1. Az yağla ve genellikle susuz olarak pişirmek. 2. Kuru ve yağsız tavada pişirmek (kahve, nohut, mısır gibi şeyler için).

kavut 1. Kavrulmuş tahılı öğüterek yapılan un. Buğday, arpa, darı, pirinç, mısır, leblebi, hatta armuttan hazırlanırdı. Torbalarda saklanırdı. Yoksullar ve yolculuk yapanlar için önemli bir yiyecek olup çorbası çabucak pişerdi. Orta Asya'da "talkan" denirdi. =*havut, sevîk*, >*kavurga, sevvak, talkan* 2. Kavuttan yapılan helva. Orta Asya'da 11. yüzyılda yağ ile şeker veya pekmez katılarak yapılır, lohusalara yedirilirdi. Arap mutfağına geçen bu helvaya 14. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında rastlanır. Kavut kuyrukyağı ve susamyağında kavrulur, sonra şeker konurdu. Badem, fındık ve safran da ilave edilebilirdi. Bu helva Isparta'da mısır kavutu, Gümüşhane'de arpa kavutundan

hazırlanır. 3. Kavuta su ilave ederek hazırlanan içecek veya çorba.

kavut peste → *pasta 1*

kavza (İng. black parsnip, L. *Pastinaca sekakul/P. secacul*) Anayurdu Suriye ve Mısır olan, havuca benzer kök. Murabbası yapılıyordu. =*cezer 2, cezer-i berrî, cezerü't-türâb, çark-ı felek, kavaz, kara kavza, küzre, mühr-ü süleymânî, şakakul, şekakul, yabani havuç*

ak kavza 1. (İng. parsnip, L. *Pastinaca sativa*) Tatlı beyaz kökü sebze olarak yenen bir bitki. Anavatanı Avrupa ve Anadolu olan ak kavza, eskiçağda kültüre alınmış, Avrupa'da sevilmişti. Osmanlı mutfağında ise rağbet görmemişti. =*pastina, pastinay, yabani şeker havucu* **2**. (L. saw-leaved centaury, L. *Centaurea behen*)

kara kavza → *kavza*

kaya balığı (İng. goby, L. *Gobius* türleri) Eti beyaz ve lezzetli olan bu balık Osmanlı döneminde çok sevilir ve türlerine göre çeşitli adlar verilirdi. En lezzetlisi kömürcü kayası (*Gobius niger*) sayılırken saz kayası, hortum kayası, hurma kayası ve Hasköy'de tutulan dul kayası da beğenilirdi. Daha çok kızartması yapılır, ayrıca eski yemek kitaplarında çorbası ve taratorlusu (eti haşlandıktan sonra üzerine sarmısak taratoru dökülür) için tariflere rastlanır. Haliç'te olta ve özel şekilli çömleklerle avlanırdı. >*sahna, şîr-mâhi 1, tatlısu kayası*

akın kayası (İng. four-spotted goby L. *Gobius quadrimaculatus / Buenia jeffreysii*) Küçük bir kaya balığı türü.

azman kaya Kömürcü kayasına benzer bir kaya balığı türü. Deveciyan'ın kitabının 1926 tarihli Fransızca basımında bilimsel adı olarak verilen *Gobius jose*'nın izine rastlanamadı.

dişli kaya (İng. giant goby L. *Gobius exanthematosus / Gobius cobitis*) Hortum kayasına benzeyen büyükçe bir kaya türü. Akdeniz ve Karadeniz'de bulunur.

dul kayası Hasköy'de tutulan meşhur bir kaya balığı türü.

hortum kayası (İng. rock goby L. *Gobius paganellus*) Akdeniz ve Karadeniz'de bulunan küçük bir kaya balığı türü.

hurma kayası (İng. sand goby L. *Gobius minutus*) Çok küçük bir kaya balığı türü. Akdeniz ve Karadeniz'de bulunur.

kömürcü kayası (İng. black goby, L. *Gobius niger*) Eti en çok beğenilen kaya balığı türü.

kömürcün kayası → *kömürcü kayası*

salyangoz kayası (L. *Gobius elongatus / Pomatoschistus norvegicus*) Akdeniz'de bulunan küçük bir kaya balığı türü.

saz kayası (İng. golden goby L. *Gobius auratus*) Akdeniz'de yaşayan bir kaya balığı türü.

tekir kayası (İng. toothed goby L. *Gobius colonianus*) Akdeniz'de yaşayan bir kaya balığı türü.

tokmakbaş kaysı (İng. grass goby L. *Gobius ophiocephalus / Zosterisessor ophiocephalus*) Akdeniz, Karadeniz ve Azak Denizi'nde yaşayan büyükçe bir kaya balığı türü.

yürüyüş kayası (İng. red-mouthed goby L. *Gobius cruentatus*) Akdeniz'de bulunan bir kaya balığı türü.

kaya kekiği >*kekik*

kaya koruğu (İng. stonecrop, L. *Sedum*) Etli yapraklı yabani bitki. Deniz kenarında, kayalar arasında yetişir. Yeşil filizlerinden turşu yapılırdı. *Ev Kadını* (1882) adlı yemek kitabında kaya koruğu reçeli ve çevirmesi için tarifler bulunuyor. =*bûstân-efrûz 1, cemâcim, dam koruğu 1* >*kulak otu 2*

kaya tuzu >*tuz*

kaygana (İng. omelet) Çırpılmış yumurtayı ince tabaka halinde tavada kızartarak hazırlanan yemek. 15. yüzyılın ilk yarısında Kaygusuz Abdal şiirlerinde ballı kayganadan bahsediyor. Aynı yüzyıla ait en erken tarife göre, içine yufka konuyordu: "Bir mikdar çalkanmış yumurtaya sulanmış yufka batırıp bir tepsi içine biribiri üzerine döşeyip yağla pişirip kaygana adı verilir." 18. yüzyıl ve sonrasına ait tariflerde yufka yoktur. Şekerli, reçelli, kıymalı, patlıcanlı ve maydanozlu çeşitleri yapılıyordu. =*ekmek kayganası* [*ekmek*], *hâgîne, hâygene, hâygîne, huşkâr* >*mıhla*

kayısı (İng. apricot, L. *Prunus armeniaca*) Kayısı yabani bir meyve olan zerdalinin aşılanarak geliştirilmiş halidir. Zerdaliden farklı olarak kayısının çekirdeği tatlıdır ve badem gibi yenir. Orta Asya kökenli zerdaliden geliştirilen kayısı Kaşmir, İran, Türkiye ve Ortadoğu'ya yayıldı, 16. yüzyılda Türkiye'den Macaristan ve İtalya'ya götürülerek oradan İngiltere, Fransa, Almanya gibi ülkelere yayılmıştı. Kuru kayısı 11. yüzyılda İran ve Orta Asya'da önemli bir yolluk ve kış yiyeceğiydi. Türkistan'ın Fergana bölgesinde bademle doldurulmuş kayısı kurutulurdu. Osmanlı devrinde kayısıdan pestil, reçel, çevirme, hoşaf, şerbet yapılır, çeşitli etli yemeklere ve zırvaya konurdu. Fatih Sultan Mehmed için kayısılı çorba yapılırdı. Tokaloğlu kayısısıyla yapılan tatlı meşhurdu (bkz. *kaymak tatlısı*). Bugünkü gibi Malatya'nın kayısıları beğenilirdi. Meşhur kayısı türleri arasında kurukabuk, Hacı Haliloğlu, Çöloğlu ve hacı kızı sayılabilir. =*dürrâkîn* >*alyanak 2, Malatya eriği, mışmış, mişmiş, sarı alu, sarı erik*

garbî kayısı (batı kayısısı) 16. yüzyılın ilk çeyreğinde İstanbul'da satılan bir kayısı türü.

kaplanî kayısı 15. yüzyılın ilk yarısında adı geçen meşhur bir kuru kayısı türü. Mutancana yemeğine konurdu.

Tokaloğlu kayısısı İri, sarı renkli, tatlı ve hoş kokulu, Malatya'da yetişen bir kayısı türü. En beğenilen kuru kayısı türü olup kaymak tatlısı yapmak için kullanılırdı. =*Tokatlıoğlu kayısısı* >*kaymak tatlısı*

Tokatlıoğlu kayısısı → *Tokaloğlu kayısısı*

Şam kayısısı Anavatanı Şam olan iri, sulu ve kokulu bir kayısı çeşidi. Kurusu ihraç edilirdi. Osmanlı yemekleri ve tatlılarında tercih edilirdi.

kayış balığı (L. *Ophidium rochei*) Akdeniz ve Karadeniz'e özgü, yılan balığına benzeyen küçük bir balık. Osmanlı döneminde yendiğine dair bir kayda rastlanmadı.

kaymaçina Rumeli'de eskiden koyun sütü, yumurta ve şekerden yapılan bir tatlı.

kaymak (İng. clotted cream) En iyi kaymak çok yağlı olan manda sütünden yapılır, o bulunmazsa koyun sütü tercih edilirdi. Süt geniş ve yüksek kenarlı tepsi şeklinde kaymak tavası içinde, gelberi denilen ağaç aletle karıştırılarak kaynatılırdı. Soğuyunca sütün yüzeyinde tabaka oluşturan kaymak kare biçiminde kesilip lüle şeklinde yuvarlatılırdı. Orta Asya'da bilinen kaymaktan *Divanü Lugâti't-Türk*'te bahsedilmektedir. İngiltere'nin Devon ve Cornwall bölgelerinde benzer yöntemle hazırlanan kaymak, bir sava göre, dört bin yıl önce kalay almak için buralara gelen Finikeli tüccarlar tarafından yöre halkına öğretilmiştir. İstanbul'da Eyüp ve Üsküdar'ın kaymakları meşhurdu. 18. yüzyılda kaymağa özgü düz tabaklar vardı. 19. yüzyılda kahvaltı sofralarında kaymak bulundurulurdu. Kaymakçılar içine nişasta katarak tağşiş ederken, kadayıf, baklava gibi kaymaklı pişirilmek istenen tatlılar için kaymağın ısıdan eriyip akmaması için pirinç unuyla karıştırılırdı. Aynı nedenle veya daha hafif olduğu için bazı tatlılara bir tür yalancı kaymak olan "musanna kaymak" konurdu. *=zübd 2, zübde >çiğ kaymak, musanna' kaymak*

bürüm kaymak → *lüle kaymak*

dürüm kaymak → *lüle kaymak*

kuru kaymak Kaymak en fazla on gün dayandığından fazlası kurutulurdu ve taze kaymak bulunmadığı zaman süt içinde yumuşatılarak kullanılırdı. Kurutmak için kaymak parçaları önce fırına veya ateş üzerine konarak fazla suyu uçurulur, sonra kalbura dizilip güneşte veya küllü ateş üstünde tutulurdu. Teneke kutularda saklanırdı. Afyonkarahisar'ın kuru kaymağı meşhurdu.

lüle kaymak Rulo halinde dürülmüş kaymak. *=bürüm kaymak, dürüm kaymak*

musanna' kaymak Yalancı kaymak. Kaymak bulunmadığı veya sağlığa uygun olmadığı durumlarda baklava, kadayıf gibi tatlılara kaymak yerine muhallebimsi bazı karışımlar konurdu. Börülce ezmesi, süt, yumurta akı ve tuzsuz peynirden yapılan çeşitleri vardı.

Üsküdar kaymağı Evliya Çelebi Üsküdar kaymağını yoğurtçuların ürünlerinden biri olarak sayar. Pakalın (1983) Üsküdar'da padişah için özel yapılan bir peynir türü olduğunu söyler.

kaymak ağzı Kaymağın üst tabakası.

kaymak tatlısı Tokaloğlu kayısısı, badem, kuru kaymak ve yumurta akından yapılan ve fırında pişirilen bir tatlı. "Tokaloğlu" veya "Bağdat tatlısı" da denirdi.

kaymak üstü → *kaymak ağzı*

kaymak yağı → *tereyağı*

kaynamış şarap Üçte biri kalıncaya kadar kaynatılmış şarap. Bu şekilde alkolü giderilmiş şarap dini kurallara göre içilmesi mubah hale geliyordu. Ancak Evliya Çelebi'nin anlattığına göre, yıllanmış şarap bu şekilde kaynatılınca bir fincanı bile sarhoş edebilirdi. Lapseki ve Belgrad'ın kaynatılmış şarapları meşhurdu. *=müselles*

kaypak balık Derisi kaygan büyükçe bir göl balığı.

kaysı → *kayısı*

kaytas → *balina*

kaz Zengin evlerinde ve saray çevresinde kaz eti sevilir, sünnet ziyafetlerinde ikram edilirdi. Tavuk gibi çevirmesi, yahnisi ve dolması yapılırdı. Ancak çok yağlı olduğundan kesilip temizlendikten sonra 24 saat karda bırakmak gerekir, bu yüzden daha çok kışın yenirdi. >*bat*

Tuna kazı İri bir evcil kaz cinsi.

Kazak mersini Mersin balığı tütünü. >*balık pastırması* [*balık*], *tütün balığı*

kazan Dibi düz, iki kulplu, büyük ve yüksek bakır tencere. Evlerde salça, bulgur, tarhana gibi büyük miktarlarda hazırlanan yiyecekleri pişirmek, ayrıca çamaşır için su kaynatmak gibi işlerde kullanılırdı. Ordu, imaret gibi toplu yemek yenilen yerlerde ise yemek kazanlarda pişirilirdi. =*kazgan, kazzik*

helva kazanı (kazgan-ı helva) → *helvahane 1*

helvacı kazanı → *helvahane 1*

kazan devirmek Yeniçeriler memnuniyetsizliklerinin ifadesi olarak sarayda onlara sunulan çorbayı içmeyip kazanları devirirlerdi.

kazan kaldırmak Yeniçeriler yemek pişirdikleri kazanları kutsal sayarlardı ve savaşta bunları düşman eline geçirmemek önemliydi. İsyan ettikleri zaman, kazanları At Meydanı'na getirirlerdi ve buna "kazan kaldırmak" denirdi.

kazancı Bakır kazan yapan veya satan kişi.

kazandibi 1. Kazan veya tencerenin dibine yapışıp kızaran yemek ki en lezzetli kısmı sayılırdı. 18. yüzyıl sonunda Ahmed Cavid "Çömlek ve tencere dibine yapışan pilav ve diğer yemekler lezzetli olur. Hane sahibine kısmet olmayıp hizmetçiler mideye indirirler" diye dert yanmıştı. =*kazmık, kurâre, kurûre 1* >*çömlek dibi, çömlek yanığı* **2.** Sütlü muhallebi veya tavuk göğsünün tencere dibinde hafif yanmış kısmı. 19. yüzyıl sonunda muhallebicilerin bunu sac sıyrıklar ile sıyırarak tabaklara ters koyup kazandibi diye sattıkları biliniyor. Zamanla bilerek dibini yakma yöntemi geliştirilmiş ve ayrı bir sütlü tatlı haline gelmişti.

kazandibi çöreği 19. yüzyılda İstanbul'da yapılan, ancak nasıl olduğu bilinmeyen bir çörek türü.

kazan simidi >*simit*

kazan yağlısı >*kazan simidi* [*simit*]

kazayağı **1.** (İng. goosefoot, L. *Chenopodium*) Yaprakları ıspanak gibi pişirilen bir ot. =*sirken 1,* >*it üzümü 2* **2.** 15. yüzyılda yazan hekim İbn-i Şerîf bu otu kerefisü'l-mâ (su kerevizi) olarak tanımlar. =*su kerevizi*

kazcıbaşı Fatih döneminde bir saray görevlisi. Muhtemelen saray bahçesinde yetiştirilen kazlardan sorumluydu.

kazevî Pirinç, tahıl, hurma gibi şeyleri taşımak veya saklamak için kullanılan, palmiye yaprakları veya sazdan örülmüş büyük yumuşak sepet. Mısır pirinci bu sepetler içinde sevk edilir, İstanbul'da ıstakoz avlamak için de bunlar kullanılırdı: Birer kulaç aralığıyla ipe bağlanır, içine yem olarak işkembe, bağırsak gibi sakatat konulduktan sonra denize bırakılırdı. =*gazevî*

kazgan → *kazan*
kazıl Kıldan yapılan ip.
kazıyacak → *eğsiren*
kazmık → *kazandibi 1*
kebâbe → *kuyruklu biber*
kebâbe-i Çînî → *kuyruklu biber*
kebabe-i sagir (İng. false cubeb pepper, ashanti pepper, L. *Piper guineense / P. clusii*) Kebâbenin küçük ve kırmızımsı bir türü. Anavatanı Orta Afrika'dır. Mütercim Âsım'a (1797) göre, bu tür Anadolu'nun bazı yerlerinde yetiştirilirdi. Aynı yazar bu tohumun çiğnenince mis gibi koktuğunu ve bu nedenle "misk yaprağı tohumu" veya "ağız miski" dendiğini anlatır. =*ağız miski 2, misk yaprağı tohumu*
kebâbiye → *kuyruklu biber*
kebâd → *kebbâd*
kebap 1. Susuz olarak açık ateşte kızartılan et yemeği (şiş kebabı, orman kebabı vb). Bir kısmı gömlek yağına sarılarak kızartılır (muhzır kebabı, ciğer kebabı gibi). =*sıla*', *şivâ*' >*cızbız 1, çevirme, kara tavuk 2, kebapcı, kebap dolabı, kebap saati, kocabaş 1, söğleme, söğülme, söğüş, süğleme* **2**. Su konmadan çömlek veya tencerede pişirilen et yemeği. **3**. Ateşte kavrulmuş veya alazlanmış mısır, kestane, fındık vb. Kaynaklarda rastlanan "incir kebabı" (kebab-ı incir) ve "üzüm kebabı" (kebab-ı üzüm) fırınlanarak kurutulan incir ve üzüm olabilir. >*kavrulmuş incir* [*incir*]
avcı kebabı → *çömlek aşı*
büryan kebabı → *çevirme kebabı*
çarşı kebabı Şiş kebabının kebapçılarda sunulan şekli. Etler, bugünkü gibi baklava şeklinde parçalara kesilmiş "çakıl pidesi" veya "çakmak pidesi" denen pide üzerine konulduktan sonra, üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilirdi. İsteğe bağlı olarak etler üzerine sarmısaklı yoğurt konurdu.
çayır kebabı Sebzeli et yemeği.
çevirme kebabı Şişe geçirilip çevirerek ateşte pişirilen tavuk, kuzu vb. Bazen doldurularak hazırlanırdı. >*orman kebabı*
çoban kebabı → *orman kebabı*
çömlek kebabı 1. → *çömlek aşı* **2**. Çömlekte pişen kestane.
deri kebabı → *tulum kebabı*
döner kebap 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da döner kebap yapıp satan dükkanların olduğunu gösteren fotoğraflar var. Erzurum'un Oltu ilçesinin yatay pişirilen döneri kebabın atası kabul edilirse de çeşitli yerlerde yatay dönerin yapıldığı bilindiğinden bu konuda kesin bir şey söylenemez. 17. yüzyılda Evliya Çelebi Kırım Tatarları'nın yaptıkları döner türü kebabı anlatıyor: "Elli vukıye gelir bir semîn koyunu kurban edüp şukka şukka edip bir demir kebap şişine o koyunun etini şişe saplayıp iki başları ince ortası kalın tek parça et gibi dizerler ki bir zerre yeri birinden taşra dizmezler." Bu kebabı çok beğenen Evliya "guya ilik gibi olur" diye metheder. Ayşe Fahriye (1882-83) "İzmir kebabı" adıyla İzmir'de açık havada yatay şiş üzerinde yapılan döneri anlatır. Şişin dikey kullanılması Bursalı kebapçıların icadı olarak bilinir. Günümüzde dünyanın en popüler ayaküstü yemeklerinden biri olan

döner kebap, Wikipedia'ya göre, Almanya'da hamburger ve sosisten daha popülerdir ve ortalama günlük tüketim 200-300 ton arasında değişir. Arapça'da "çevirme"den bozma *şavarma*, Yunanca'da *gyros* ("döner") adlarıyla bilinir.

fırın kebabı Fırın kebabı yapmak için özel "yekpare tabak şeklinde kenarı kıvrık bir nevi tenekeler" kullanılırdı. 19. yüzyıla ait bir tarife göre kuşbaşı et, soğan ile domatesten yapılırdı. Bir de kıymadan fırın kebabı vardı ki, bunun için soğanlı baharatlı kıyma, gömlek yağından kesilen el kadar parçalara sarılarak fırına verilirdi.

hacı kebabı Çömlek veya güveçte soğan dilimleriyle pişirilen kuşbaşı et yemeği.

Hacı Osman kebabı İçi ve dışı tuzlanıp bir saat beklettikten sonra pişirilen orman kebabı.

hırsız kebabı Küp içinde pişirilen fırın kebabı. Hayvan hırsızlarının yaptığı kebap olduğuna dair hikâyeler anlatılsa da bu adı almasının başka nedenleri olabilir: Küpün ağzı dar olduğundan sofraya getirilmeden önce mutfak hizmetlilerinin veya çarşı fırında pişirildiğinde fırıncıların tadına bakma bahanesiyle kebabın üstünden çalmaları mümkün değildi. >*kâğıt kebabı*

İzmir kebabı Yatay döner kebap. >*döner kebap*

kâğıt kebabı Kaburga, döş veya but eti, soğan ve baharatla beraber kâğıda sarılıp sıkıcı bağlanır ve fırına verilirdi. Mahmud Nedim'e göre, çarşı fırınına vermek için en uygun kebap türüydü, çünkü fırıncıların pişip pişmediğini anlama bahanesiyle yemeğin yarısını yemeleri mümkün değildi. >*kefenli kebap 1*

kapsız kebap → *tulum kebabı*

kasap kebabı Kıyma, ciğer, baharat, yumurta ve pirinçten hazırlanan içle doldurulan gömlek yağı, bohça şeklinde kapatılıp fırında kızartılırdı.

kaytan kebabı Dört parmak uzunluğunda kamış şeklinde kesilen koyun etinden hazırlanan bir şiş kebap çeşidi. Pişirirken et parçalarına baharatlı tereyağ sürülür, soğanlı maydanozlu piyazla yenilirdi.

Kefe kebabı 17. yüzyılda Seyyid Hasan'ın günlüğünde ismi geçen bu kebap. Evliya Çelebi'nin Kırım'da yediği döner benzeri kebap olabilir.

kefenli kebap 1. Kâğıda sarılarak pişirilen kebap. >*kâğıt kebabı* **2.** → *kirde kebabı*

kirde kebabı Kirdeye sarılan et veya tavuk kebabı ve kelle-paça gibi yemekler. Bazen üzerine sarmısaklı yoğurt dökülürdü. 17. yüzyılda Bursa'nın kestaneli kirde kebabı meşhurdu. =*kefenli kebap 2, kirdeli kebap*

kirdeli kebap → *kirde kebabı*

kiremit kebabı İki kiremit arasında fırında pişirilen bir et yemeği.

köfte kebabı II. Bayezid döneminde Bursa'da yapılırdı. Soğanla yenilirdi.

kuşbaşı kebabı → *şiş kebabı*

kuyu kebabı Toprakta kazılan çukurda pişirilen kebap. Dibinde yakılan ateş kor haline gelince içine önce tencere konur, sonra kuzu veya dana yatay yerleştirilen demire asılır veya çengelle kuyuya sarkıtılır ve kuyunun ağzı demir veya taş kapakla

kapatılarak çamurla sıvanır. Etten tencereye akan yağlı suyla çorba, sarma veya pilav pişirilir. Bazı yörelerde ise et büyük bir küp içinde kuyuya konur. Kuyu kebabı çok eski bir pişirme usulü olup *Divanü Lugâti't-Türk*'te geçiyor.
külbastı kebabı Mangal üzerinde ızgara yapılan ince kesilmiş et veya balık.
mazruf kebabı Kuşların küçükten büyüğe iç içe kondukları bir kebap türü. Serçe gibi küçük bir kuş bıldırcın içine, bıldırcın büyük tavuk pilici içine ve piliç kaz veya hindi palazı içine yerleştirilirdi. Ağaç şişe geçirilirerek çevirme kebabı gibi pişirilirdi.
muhzır kebabı Gömlek yağına et sarılarak şişte pişirilen kebap.
orman kebabı Kır gezintileri veya yolculuk sırasında açık havada odun ateşinde şişe geçirilerek kızartılan kuzu veya koyun çevirme kebabı. *=çoban kababı*
sac kebabı Anadolu yörüklerinin sacda pişirdikleri bir kebap türü. 19. yüzyıl sonunda yazan Osmanlı subayı Mahmud Nedim yörüklerin hazırladığı bu kebabı birkaç kez yediğini ve lezzetinin pek hoş olduğunu anlatıyor. Onun tarifine göre, biraz ayran ve sadeyağla sacda pişirilen kuşbaşı kuzu eti, üzerine bol soğuk ayran dökülerek yeniyordu.
süt kebabı Kuşbaşı eti sütte kaynattıktan sonra şişlere geçirip yapılan kebap. Kızartılırken yine süt sürülür ve pişince tarçın serpilerek yenirdi.
şiş kebabı Şişte kızartılan kuşbaşı et. 15. yüzyılda kaydı buluyor. 18. yüzyılda "kuşbaşı kebabı" adıyla verilen tariflerine göre, pişirilmeden önce etler tuz, biber ve soğan suyunda birkaç saat bekletiliyordu. *=kuşbaşı kebabı, söğleme, söğülme, süğleme*
talaş kebabı 18. yüzyılda talaş kebabı tere, tarhun, yarpuz, ekmek ve soğan ile yapılan ve dişsiz insanların yemesine uygun bir yemekti. Bugün ise bir tür etli börektir.
tandır kebabı Tandırda pişirilen kemikli et. 1502'de kaydı bulunuyor.
tas kebabı Kuşbaşı et ve soğan konulan küçük bakır veya toprak tas bir lenger veya tava içinde baş aşağı yerleştirilerek hazırlanan yemek. Arada bir kenardan su koyarak pişirilirdi. *=kapama 2*
tava kebabı → *tâbe-i büryân [biryan]*
tencere kebabı Kapağı üzerine köz yerleştirerek tencere içinde pişirilen tavuk veya et.
testi kebabı → *çömlek aşı*
tulum kebabı Kuzu veya koyun parçalandıktan sonra eti kendi derisine doldurulur, önceden ateş yakılan çukura yerleştirilir ve üzerine toprak örtülürdü. Çukurun dibinden alınan közler toprağın üzerine konur ve yeni odunlarla ateş yakılırdı. Dört saat sonra açılıp yenilirdi. *=deri kebabı, kapsız kebap >hamît 1, semît 1*
yaprak kebabı 16. yüzyılda sarayda yapılan ilkbahar yemeği. Tarifi bulunamadı.
yufka kebabı Yufkaya sarılarak pişirilen kebap.
zarf kebabı Serçe, bıldırcın, tavuk ve hindi birbirinin içine konularak hazırlanan kebab.

kebab-ı incir Bir tür kuru incir.
kebab-ı üzüm Bir tür kurutulmuş üzüm.

kebapçı Kebap yapan aşçı. >*namlu*
kebapçı kedisi gibi yutkunmak Boşuna bir şey istemek.

kebap dolabı Kebap yaparken şişi çevirmek için değirmen çarkı gibi düzenek. Evliya Çelebi Girit'te gördüğü ve dere suyu gücüyle çevrilen kebap dolaplarından bahsediyor. >*kebap saati*

kebap saati (İng. roasting jack) Çevirme kebabının şişini sürekli çevirmeye yarayan alet. 18. yüzyılda İstanbul'da kullanılıyordu. =*kebap tenevvüresi* >*kebap dolabı*

kebap tenevvüresi → *kebap saati*

kebâre 1. Sepet. 2. Arı kovanı. 3. Toprak tas.

kebâs (İng. toothbrush tree, L. *Salvadora persica*) Misvak ağacının yenilen meyveleri.

kebbâd Ağaçkavunu veya ağaçkavununa benzer bir narenciye türü. Bir kaynağa göre pomelo, bir diğerine göre üç yapraklı portakaldır. Kebbâdın eti limon gibi ekşi, kabuğu kalın ve sarı renkli idi. Evliya Çelebi İstanbul Hasköy'de yetiştiğini ve manavlarda satıldığını anlatır. Reçeli yapılıyordu. =*kebâd, kebbâd limonu, kebbât, kebbet, kübbât* >*ağaçkavunu, kavun portakalı, petâvî*

kebbâd limonu → *kebbâd*

kebbâh Gönden matara ile bardak diken kimse.

kebbât → *kebbâd*

kebbet → *kebbâd*

kebe Kalın keçe örtü. 16. yüzyılda sarayda yoğurt ve ekmek ile simit hamurunu örtmek için kullanılıyordu.

keber → *kebere*

kebere (İng. capers, L. *Capparis spinosa*) Anadolu'da yetişen bu çalının çiçek tomurcuklarından turşu yapılırdı. Osmancık'ta yapılan kebere turşusu meşhur olup, saray için buradan alınıyordu. Sarayda yapılan kebere turşusuna sirke ve adamotu konurdu. 14. yüzyıldan beri Türk mutfağında kullanılmasına (ve kebere tohumcuklarının dışsatım ürünleri arasında olmasına rağmen) kebere turşusu sonradan unutuldu. Bugün "kapari turşusu" adıyla yeniden mutfaklara girmiştir. =*âsaf, gebere, hıyar-ı keber, keber, kepere, kever, keverz* >*kebere aşı*

kebere aşı Kebere yemeği.

kebgân-ı bezm Ziyafetlerde kadeh taşıyan hizmetliler.

kebg-i incir → *incir kuşu*

kebl Deriden yapılmış kovanın kıvrılmış ağız kenarı.

kebûter → *güvercin*
pûrî kebûter 16. yüzyılda saray mutfağı için alınan bir güvercin türü. "Pûr" kayalık yer veya fıstıkî renk anlamları taşıdığından, bu güvercinin kaya güvercini (*Columba livia*) veya gökçe güvercin (*Columba oenas*) olduğu tahmin edilir. >*güvercin, üveyik*

keçe 15. ve 16. yüzyıla ait saray belgelerinden, keçenin özellikle ısı yalıtımı sağlaması nedeniyle çok kullanıldığı biliniyor. Buz, tuz, un, tahıl, fındık, şeker, üzüm gibi pek çok şey keçelere sarılırdı. Ayrıca sürahi kabı olarak kullanılırdı. Belgelerde adı geçen "bostan keçeleri", muhtemelen narenciye gibi ağaçları

soğuktan korumaya yarıyordu, çünkü 17. yüzyılda Bitlis'te limon ve turunç ağaçlarının kışın keçelerle sarıldığı biliniyor. 16. yüzyılda bahçıvanlar aşıları sarmak için de keçe kullanırlardı. =*nemed, kiçe* >*abâ*

keçi Selçuklular at etinden, Osmanlılar ise koyun etinden sonra en çok keçi etini severler ve erkek keçinin etini tercih ederlerdi. Keçi etinden pastırma yapılır ve Ulah'ın keçi dili İstanbul'da satılırdı. >*çebiş 1, erkeç, oğlak, tiftik eti*

keçibıcığı (L. *Michauxia campanuloides*) Akdeniz bölgesinde dağ köylerinde genç gövdesi ve kökü pişirilen yabani bir bitki. Gövdesi çiğ olarak salatalık gibi de yenir.

keçiboynuzu (İng. carob, L. *Ceratonia siliqua*) Meyvelerinden pelte, pekmez ve şerbet yapılır, çocuklar tazesini çiğnerlerdi. İstanbul'a Girit'ten gemilerle getirilirdi. Eskiçağda da pekmezi yapılırdı. Aşılanmış keçiboynuzu "harnub-ı Şamî" adıyla bilinir ve 18. yüzyılda yazan Mustafa Ebu'l Feyz'e göre, Mısır'da meyvelerinden şeker üretilirdi. Alanya'da dövülüp un haline getirilmiş keçiboynuzuna susam, firik ve incir gibi şeyler karıştırarak yapılan geleneksel tatlıya "gavit" denir. Ucuz ve besleyici olduğundan, yoksulların önemli bir gıdasıydı. =*deve etmeği, harnûb, harnup, harrup, harûb* >*hamûb-ı berrî, harnûb-ı Şâmî, mi'de süpürgesi*

keçi emciği inciri >*incir*

keçi kulağı → *ışgın*

keçi mantarı >*mantar*

keçi yemişi → *çoban üzümü*

keçkül → *keşkül 2*

kedi balı Erik ve kayısı ağaçlarının gövdelerinden sızan reçine.

kedi balığı 1. (İng. dogfish, lesser-spotted dogfish, rough hound, L. *Scyliorhinus caniculus*; İng. large-spotted dogfish, huss, L. *Scyliorhinus stellaris*; *Galeus melastomus*) Bazı küçük köpekbalığı türlerine verilen ad. Osmanlı döneminde İstanbul'da eti beğenilmezken, "Sakız levreği" adı altında satıldığı İzmir'de sevilirdi. 2. Osmanlı dönemi sözlüklerine göre bu isim pisi balığı ve türleri için kullanılıyordu. *Kâmus-ı Türkî*'de pisi balığının büyüğü olarak tanımlarken, 1890 Redhouse sözlüğü bu isimle tanınan üç tür sayıyor: *Scopthalmus rhombus* (çivisiz kalkan veya pisi), *Pleuronectes platessa* (Batı Akdeniz ve Atlantik'te bulunan bir pisi türü), *Platichthys flesus* (dere pisisi).

kedi dili bisküvi (İng. boudoir biscuit, sponge finger, Savoy biscuit; Fransızca langue de chat) Çırpılmış yumurta akı, yumurta sarısı, şeker ve undan yapılan, parmak şeklinde bisküvi. 1923 tarihli bir Osmanlıca yemek kitabında bu Türkçe adla tarifi bulunurken, 1940'larda basılmış bazı yemek kitaplarında bisküvi savua ve bisküvi saduva adlarıyla geçiyor.

kedrat (İng. cedrate) Ağaç kavunu.

kedû → *kabak*

kedû-i Mısır >*Mısır kabağı* [*kabak*]

kedû-i telh → *acı elma*

kedûbâ Kabak yemeği.

kef Köpük.

kefal (İng. grey mullet, L. *Mugil cephalus*) Karadeniz ve Akdeniz'de bulunan bir balık. Osmanlı mutfağında kefalin

çorbası ve pilakisi meşhurdu, ayrıca sirkeyle pişirilen külbastısı ve paçası (bkz. aşağıda) yapılırdı. Beğenilen bu balıktan Evliya Çelebi "nazik kefal" diye bahsediyor. Ancak Sermet Muhtar Alus "Avam 'Beyni kurtludur, içte solucan olur', kaba sofular ise 'Lağımdan ayrılmazlar, necisdirler' diye yüz ekşitiverirlerdi" der. Yumurtaları mumla kaplanır, yenmek üzere saklanırdı. *=bûrî, dubar, has kefal 1 >balık yumurtası, ilarya, kanbot, kefal azması, kobar, likorinoz, paçoz, pulatarina*

ak kefal → *akbalık 1*

altınbaş kefal (İng. gold grey mullet, L. *Mugil auratus, Liza auratus*) Lezzetli bir kefal türü.

bodur kefal 300 gramdan az olan has kefal veya topbaş kefal. *=ganbot, kanbot, kanbut*

has kefal 1. → *kefal 1* 2. → *topbaş kefal*

sivri burunlu kefal Ahmed Vefik (1889) pulatarinanın bir diğer adı olduğunu söylerken, Koruma ve Kontrol Genel Müdürlüğü'nün internet sitesine göre kobarın bir diğer adıdır. *>kobar, pulatarina*

tatlısu kefalı → *akbalık 1*

topbaş kefal (İng. thick-lipped grey mullet, L. *Mugil chelo/Chelon labrosus*) Karadeniz ve Akdeniz'de bulunan büyükçe bir kefal türü. Bugün "kalın dudaklı kefal" adıyla da bilinir. *=has kefal 2*

kefal paçası Pilaki gibi pişirilen, suyu jölelensin diye bekletilip yenen bir kefal yemeği.

kefal azması 1. Çok büyük kefal. 2. Orkinos.

kefce → *kepçe*

kefçe → *kepçe*

kefçeliz 1. Yemek kotarılan kepçe. *>çamçak 1* 2. → *kevgir 2*

Kefe kebabı *>kebap*

Kefe kimyonu (E. gladich, L. *Laser trilobum*) Toroslar'da yetişen bu bitkinin olgun meyveleri Adana, Tarsus ve Mersin yörelerinde baharat olarak kullanılır. *=dağ kimyonu*

kefen 1. (Fransızca papillotte) Fırında pişirilecek yemeğin sarıldığı kâğıt. 2. Kebabın sarıldığı kirde ekmeği.

kefenlemek Kâğıda veya yufkaya sararak pişirmek.

kefenli Kâğıt veya yufkaya sarılmış.

kefRûlcezm Salep kökü.

kefgir → *kevgir*

kefgirli kefce → *kevgir 2*

kefir Orta Asya'da kısrak sütünden kımız yapmak için kullanılan madde. Çeşitli bakteriler ve mayalar içeren kirli beyaz küçük topaklar şeklinde olup yoğurt mayalar gibi süte katılarak bir gün kadar bekletilir. Sütü mayalandırarak hafif alkollü, ayrana benzer ekşimtırak bir içecek haline getirir. Bekletildikçe alkol oranı artar.

kefk Köpük.

kefliz → *kepçe*

keflize → *kepçe*

kefun Bal sepeti.

kehb → *koruk*

kehberek → *patlıcan*

kehk Kuru, gevrek ve dayanıklı ekmek. Halka veya çörek şeklinde olurdu. Şam'da yapılan türü meşhurdu. Toz haline getirilen kehk saray lokması yapmak için kullanılırdı. 19. yüzyıl başında ekmek kadayıfı Şam kehki ile yapılıyordu. *=kak 2, ka'k, kek >ka'k*

buğdayı [*buğday*] *kâk lokması, peksimet, Şam gülleri*
Şam kakı → *Şam kehki*
Şam kehki Küçük yuvarlak kuru hamur işi. *Melceü't-Tabbâhın* adlı Osmanlıca yemek kitabından öğrendiğimize göre, ekmek kadayıfı önceleri bununla yapılırdı. Şam kehkinin şöhreti, yapımında kullanılan, o yöreye has özel bir cins buğday yüzündendi. =*Şam kakı, Arap çöreği*
Türk keki (kek-i Türkî) Osmanlı döneminde Arap ülkelerinde satılan bir peksimet türü. Anadolu'da yapılan peksimet olabilir.

kehrüba (kehribar) balı >*bal*

kek 1. → *kehk* 2. (İng. cake) Un, şeker, yağ ve yumurta ile yapılan kabarmış bir hamur işi. Avrupa mutfağından alınmıştır.

keke → *kargaburnu*

kekec Mütercim Âsım'a (1797) göre, bir yabani hardal türü. Redhouse (1890) acı tadında otlar, özellikle *Cardamine amara* (acı tere otu) olarak tanımlar. >*kıcı, yabani hardal*

kekic → *kekec*

kekik Her ne kadar günümüzde bitkibilimciler için kekik asıl *Thymus* (İng. thyme) türleriyse de mutfakta kullanılan ve baharatçılarda satılan kekik genellikle mercanköşk (İng. oregano, L. *Origanum*) veya zater (İng. savory, L. *Satureja*) türleridir. Yöreye göre bu türler değişir; örneğin İstanbul'da bugün "İstanbul kekiği" denilen *Origanum vulgare* kullanılır. Bu nedenle, kaynaklarda adı geçen "kekik" hem *Thymus* hem de *Origanum* türlerini kapsayabilir. Osmanlı mutfağında kekik özellikle kebaplar ve balık yemeklerinde kullanılırdı. Fatih Sultan Mehmed için kekikli yılan balığı pişirilirdi. =*âvişen, âvşin, sa'ter-i berri* >*Girit otu*, >*kekik otu, kopuzla, marsama, mercanköşk, zater*
güyeğü kekiği =*göğe otu, güveği otu, güve otu, güvey otu, güyeğü otu*
1. → *zater 1* 2. (İng. oregano, L. *Origanum vulgare*) Mercanköşkün Trakya ve Ege bölgelerinde yaygın yetişen bir türü. Turhan Baytop'un "İstanbul kekiği" adını verdiği türdür.
kaya kekiği Redhouse (1890) bu bitkiyi *Satureja montana* ve *Mentha pulegium* (bkz. *yarpuz 1*) olarak tanımlarken, Baytop (1994) kaya kekiğinin *Satureja thymbra* (İng. thyme-leaved savory) olduğunu söylüyor.
yabani kekik 1. (İng. wild thyme, L. *Thymus serpyllum*) Bursa, İzmit, Doğu Karadeniz ve Kayseri gibi yörelerde bulunan bir kekik türü. =*âşık yaprağı, hâşa* 2. → *marsama 2*
yayla kekiği (L. *Oreganum minutiflorum*) Güney Anadolu'da yetişen bir kekik türü. =*eşek kekiği, toga kekiği*

kekik azmak Hazımsızlık çekmek.

kekik otu → *zater 1*

kekiş → *kekec*

keklik (İng. partridge; grey partridge L. *Perdix perdix*, red-legged partridge, L. *Alectoris rufa*) Selçuklu ve Osmanlılarca en sevilen av kuşlarından biri olup saray ziyafetlerinde kebabı sunulurdu. Dolması da pişirilirdi. Evliya Çelebi Van'ın keklik böreğinden bahsediyor. Fatih Sultan Mehmed Han Tımarhanesi'ndeki hastalara verilen

iki öğün "nefis yemekler" arasında keklik vardı; vakfiyesinde "eğer mutfakta keklik ve sülün kuşlarının eti bulunmazsa bülbül, serçe ve güvercin pişirilip hastalara verile" talimatı vardı. =*ateş-hâr mürg-i keklik*

keklik-i saçma 1660'ta verilen bir saray ziyafetinde sunulan keklik yemeği.

keklik balığı İsveçli doğabilimci Forsskal'ın 1775 tarihli eserine göre Latince *Labrus perdica* adıyla İstanbul'da kaydedilen bu balık gelin balığı (İng. rainbow wrasse, L. *Coris julis*) veya gün balığı (İng. ornate wrasse, L. *Thalassoma pavo*) olabilir. >*gelin balığı, gün balığı 1*

kekre Tadı dili buracak derecede hafif acımsı ve ekşimsi olan. Buruk.

kekremek Buruk bir tat almak.

kelâtîr → *keleter*

kelbir → *gelberi 2*

kelek Olgunlaşmamış kavun veya karpuz. Kelek kavundan etli dolma ve kavun reçeli yapılırdı. Turşuluk küçük olanlara "düvelek" denirdi. =*hırtlak, kâlik >düvelek, kelek mısır* [*mısır*], *kozalak*

kelem → *lahana*

kelem-i dürme 1525'te İstanbul'da satılan bir lahana türü. Kıvırcık lahana olabilir. >*kıvırcık lahana*

kelem-i Rûmî → *karnabahar*

keler balığı (İng. angel shark, angelfish, L. *Squatina squatina*) İki metre uzunluğunda, vatoza benzeyen bir köpekbalığı türü. Deveciyan'a (1915) göre, beyaz eti "bir parça yavan ve kurudur, ancak vatoza tercih edilir." =*maymun balığı >köpekbalığı*

keleter Bakkal ve manavların mallarını koydukları, hasırdan örme yuvarlak düz tabla. =*betûk, kelâtîr*

kelîz → *şeker kamışı*

kelkel → *devme*

kelle 1. → *baş* **2**. Bir tür ağaç bardak. >*çam bardak* **3**. İri kalıp halinde peynir veya şeker.

kellebaz Koyun kelle aşçısı. >*başçı*

kelle paça → *baş paça*

kelle peyniri >*peynir*

kelle şekeri >*şeker*

kellüm → *lahana*

kelmiç (İng. cartilage) Köpek balığı gibi kıkırdaklı balıkların kıkırdağı. =*gelmiç*

kelmiçli balık (İng. cartilaginous fish) Vücudu kılçık yerine kıkırdakla desteklenen balık türleri. Köpekbalığı, vatoz gibi türler bu sınıfa girer.

kelvend İpe dizilmiş alıç, incir, kayısı, armut, ceviz gibi meyveler.

kelvende Ufak ince bir hıyar türü.

keme 1. → *mantar* **2**. Beyaz domalan. =*geme, keme mantarı >domalan*

keme mantarı → *keme 2*

kemer patlıcanı >*patlıcan*

kemkâr Az yiyen.

kemmûn → *kimyon*

Karaman kemmûnu → *Karaman kimyonu*

kemmûn-i ebyaz → *Mısır anasonu*

kemmûn-i ermeni → *karaman kimyonu 1*

kemmûn-i esved → *çörek otu*

kemmûn-i Habeşî → *Mısır anasonu*

kemmûn-i hulv → *anason*

kemmûn-i mülûkî → *Mısır anasonu*

kemnûn → *kimyon*

kendene =*gendenâ* **1**. → *pırasa* **2**. → *yaban pırasası*

kendûre 1. Üzerinde yemek yenen deri

yaygı. =*kendûrî, kendürük >sofra* **2.** → *peşkir*

kendûrî → *kendûre*

kendûm → *buğday*

kendûmkûpide → *gendüm-ı göfte*

kendürük → *kendûre*

kengâr → *kenger*

kenger =kengâr, kenker **1.** (İng. Silifa, L. *Gundelia tournefortii*) Genç sürgünleri pişirilerek borani yemeği yapılan bitki. Olgunlaşmamış çiçekleri enginar gibi yenir. Kökünden kenger sakızı elde edilir, meyvelerinden kenger kahvesi yapılır. =*sakız otu 2 >eşek kengeri* **2.** >*yabani enginar [enginar]*

kenger sakızı Kenger bitkisinin kökünden elde edilen sakız. >*kenger 1*

kenife → *künefe*

kenker → *kenger*

kepçe **1.** Çukur, düz ve delikli türleri bulunan uzun saplı mutfak gereci. Çukur olanlar sıvı ve sulu yiyecekleri boşaltmak için, düz olanlar yemekleri karıştırmak için, delikli olanlar kaynayan sıvıların yüzeyinde biriken köpüğü temizlemek gibi işler için kullanılırdı. Çukur olanlar ağaç veya bakır, diğerleri bakırdan yapılırdı. =*kefçe >çamçak, kefçeliz* **2.** Kıyıdan balık tutmak için el ağı. Uzun, ağaçtan bir sapa veya demir çembere torba takılırdı.

delikli kepçe → *kevgir 2*

kepçe helvası Nişasta ve çırpılmış yumurta akından yapılan bir tatlı. Kepçe ile kızgın yağa dökülen hamur piştikten sonra şerbete atılırdı. 17. yüzyılın başında saray helvacıları kepçe helvasını I. Ahmed'in 1603'teki cülûsu için yapmışlardı. Aynı kaynağa göre, bu tatlının diğer adı "menfiş"ti. Süngeriye tatlısı kepçe helvasının benzeriydi. =*menfiş >süngeriye tatlısı*

kepçe tutmaz yoğurt Sulu olduğu için içinde kaşığın dik duramadığı ucuz yoğurt.

kepek (İng. bran) Buğday tanelerinin dış kabuğu. Değirmende çekilince bu kabuk (buğday rüşeymi veya özü denen cücükle birlikte) buğday tanelerinden ayrılır. Beyaz un elde etmek için kalburdan geçirilerek kepeği ayrılır. =*sebûs, sepûs*

kepenez → *ak balık 1*

kepere → *kebere*

kepgir → *kevgir*

kerâviyâ → *Frenk kimyonu*

kerâviye → *Frenk kimyonu*

kerdeme >*su kerdemesi* **1.**(İng. garden cress, L. *Lepidium sativum*) Yapraklı dalları salata olarak yenen bir bitki. Çok eskiden beri kültürü yapılmıştır. =*hurf, sipendân, tere, tere-i şîr* **2.** (İng. ditander, L. *Lepidium latifolium*) Yabani bir tere türü. **3.** (İng. corn rocket, L. *Bunias erucago*) Ege bölgesinde genç yaprakları ve sürgünleri salatalara konulan bir bitki.

kere → *tere 3*

kere peyniri >*peynir*

kerefis → *kereviz*

kerefs → *kereviz*

keremb → *lahana*

kerenb → *lahana*

kerenb-i Rûmî → *karnabahar*

kerevet → *karides 1*

kerevit =*karavida, karavide* **1.** (İng. crayfish, L. *Astacus leptodactylus*) Tatlısu istakozu. Türkiye'de doğal olarak bulunan tür *Astacus leptodactylus*'dur.

En çok Hıristiyanlar tarafından perhiz dönemlerinde tüketilirdi. Ulubat ve Manyas göllerinde avlananlar İstanbul'da satılırken, göllerin çoğunda bulunan kerevit yerli halk tarafından avlanıp tüketilirdi. =*seretân-ı nehrî* **2.** (İng. Dublin Bay prawn, scampi, L. *Nephrops norvegicus*) Istakoza benzer bir deniz kabuklusu. Orta ve batı Akdeniz'de yaygın, Türkiye sularında ise ender görülür.

kereviyâ → *Frenk kimyonu*

kereviz (İng. celeriac, L. *Apium graveolens*) Avrupa'da bu bitkinin uzun saplısı (İng. celery) tercih edilirken Doğu'da yumru kökleri tercih edilmiş, büyük köklü türü geliştirilmişti. Mevlana'nın bahsettiği sebzelerdendir. Kerevizin etli terbiyeli yemeği yapılır, yaprakları salata ve turşulara konurdu. 17. yüzyılda turşusu yapılırdı. =*kerefis, kerefs, köklü kereviz* >*dağ kerevizi, su kerevizi, taş kerevizi, taşlık kerevizi, yabani kereviz*

köklü kereviz (İng. celeriac) İri kökü yemeklerde kullanılan bildiğimiz kereviz.

turşucu kerevizi Sapı, turşulara konan ve patlıcan turşusunu sarmak için kullanılan, muhtemelen, ince saplı bir kereviz.

kereviz-i Makadûnî (Makedonya kerevizi) → *maydanoz*

kere yağı → *tereyağı*

kerez Yolculukta su içmek için kullanılan ağzı dar bardak. >*matara*

kerm Asma, bağ kütüğü.

varak-ı kerm Asma yaprağı.

kemeb → *lahana*

kersen Ağaç tekne veya çanak. Kavatanın aynı veya bir kaynağa göre büyüğüydü. =*gersen* >*kavata* (II)

kertel Kova şeklinde bakır kap. >*gerdel*

kesdane → *kestane*

kese → *kîse*

kesîrâ → *kitre*

keski Baklava, börek gibi hamur işlerini ve kazandibi tatlısını istenilen şekilde kesmeye yarayan mutfak gereci. >*baklava değirmeni*

kesme Nişastayla koyulaştırılmış pekmezle yapılan çerez. Tepsilerde donduktan sonra lokum gibi parçalar halinde kesilir. "Köfter" de denirdi. Hâlâ Diyarbakır, Kayseri yörelerinde yapılır. 17. yüzyılda bir saray ziyafetinde verilmişti. =*köfter 1* >*kesmece, tarhana 2*

kesmece Elazığ ve Amasya'da kaynatılmış üzüm şırası ve bulgur veya ince yarmayla yapılan çerez. >*kesme, tarhana 2*

kesme hamur → *erişte*

kesme hamur çorbası >*çorba*

kesmik 1. → *çökelek 2* **2.** Kesilmiş sütün tortulu kısmı. =*süt kesmiği*

kestane (İng. chestnut, L. *Castanea sativa*) Yabani veya aşılı kestane ağacının tohumları. Küçük olanlarına "kuzu kestanesi" denir. Aşılı ağaçların kestaneleri ise büyük olur. Bursa'nın kestanileri bugünkü gibi ünlüydü. Evliya Çelebi Bursa'nın meşhur kestaneli kirde kebabını anlatır. Osmanlı mutfağında tavuk çorbası, bulgur pilavı, yahni gibi çeşitli yemeklere kestane konurdu. Kestane şekeri ve kestane helvası da yapılırdı. =*bellûtu'l-melik, karakabuk, kasdane, kastal, pelut elması, şâh-bel-*

lûd, şâh-belût, şâh-bellût >eğri kestane, göl kestanesi, ucu eğri kestane

kuzu kestanesi Yabani kestane ağaçlarının küçük kestaneleri. Kuzu dolmasına konurdu. Çiğ yenecek kadar lezzetliydi.

kestane helvası 17. yüzyılda sarayda yapılan bir helva. Kastamonu'da bu helva bal ve kestane karıştırılarak yapılır ve kaymakla yenir.

kestane kebabı Kabuklu veya kabuksuz olarak ateşte pişirilen kestane. Bugünkü gibi sokakta satılırdı.

kestane şekeri (Fransızca marrons glacé) Kalın dış kabuğu ve ince iç kabuğu soyulan kestaneler, tekrar tekrar şerbette kaynatılarak şekeri içmeleri sağlanır. Fazla şeker çektiğinden Bursa kestanesi kestane şekeri için en uygun cinsdir.

kestane yahnisi Haşlanmış kestaneye bu ad da verilirdi. 1640 tarihli bir narh defterinde buna dair kayıt vardır.

kestane balı >*bal*

kestane kabağı >*kabak*

kestane turpu >*turp*

kestirmek Şeker şurubunu veya pekmezi saflaştırmak için yapılan işlem. Şeker şerbeti yumurta akı ile beraber kaynatılarak şekerin içinde bulunan yabancı maddelerden arındırılırdı. Bu maddeler yüzeyde birikir ve köpükle birlikte alınırdı. Bu işleme "şeker kestirmek" veya "tatlı kestirmek" denirdi. Pekmezin kestirilmesi, çöven kökünün suyu veya pekmez toprağı ilave edilerek yapılırdı.

keş → *kurut*

kara keş → *kara kurut*

keşef (kaplumbağa) Bodur sürahi veya bardak.

keşir → *havuç*

keşk 1. → *kurut* 2. Yoğurt ve dövme buğdaydan yapılan yemek. 3. Arpa çorbası.

keşkâb Arpa çorbası.

keşkbâ → *aş-ı dakîk*

keşkek 1. Farsçası *keşkek*, Arapçası *herise* olan çok eski bir buğday yemeği. Türkçe adı "döğme aşı" olsa da kaynaklarda daha çok "keşkek" veya "herise" diye geçiyor. Dövme buğday ile yağlı koyun eti bol suda haşlandıktan sonra döve döve sakız kıvamına getirilir, üzerine biberli yağ ve kimyon, bazen de sumak veya tarçın ekilerek yenirdi. Koyun eti yerine tavuk veya kaz eti, buğday yerine pirinç veya patates de konabilirdi. Osmanlı mutfağının çok sevilen bir kış yemeğiydi. Düğünler için de yapılırdı. Refik Halid Karay keşkek için "Birçok güzel ve özenilmiş yemekler gibi ilk kaşıkta tadını tam alamazsınız; fakat, sonradan yedikçe yeme hırsına kapılır, bitirmekten korkarsınız" diyor. İstanbul'da en güzel keşkek Tekirdağın devedişi buğdayı ve Karadeniz bölgesinin Beştepe buğdayından yapılırdı. =*döğme aşı, helise, herise, herse >çomak, fıstık herisesi [herise], pirinç herisesi [herise] herisesi* 2. Keşkeklik buğday.

patates keşkeği Buğday yerine patatesle yapılan keşkek.

yalancı keşkek Et yerine yağ veya buğday yerine unla yapılan keşkek.

keşkeklik Keşkek yapılan dövme buğday.

keşkezen İçinde keş ezilen tekne.

keşkîn 1. Arpa ekmeği. 2. İran'da arpa unuyla karışık bakla, nohut ve iri darı unundan yapılan ekmek.

keşkîne → *keşkîn*

keşkûl Dervişlerin yiyecek koydurdukları çanak. Daha çok Hindistan cevizi kabuğundan veya abanozdan kayık şeklinde yapılır, bazıları işlemeli olurdu. "Dilenci çanağı"da denirdi. =*kaşkül*

keşkûl-i fukara Çam fıstığı, Şam fıstığı, badem, fındık ve ceviz katarak yapılan sütlü tatlı. Geç Osmanlı döneminde Arap mutfağından alınmıştı. Günümüzde "keşkül" olarak bilinen tatlı, keşkül-i fukaranın daha basit yapılanıdır. Vambery (1876) bu tatlının birçok farklı malzemeden yapıldığını, dervişlerin omuzlarında taşıdıkları, içine topladıkları çeşitli yiyecekleri koydukları keşküllerindeki karışıma benzediği için bu ismi almış olabileceğini belirtir. Ahmed Vefik Paşa'nın (1889) keşkül-i fukara'yı "taam türlüsü" olarak tanımlaması da bu savı destekler niteliktedir.

keşkûl-i kabak Kuşbaşı et ve kabakla yapılan bir yemek. 15. yüzyıla ait tarifi var.

keşûr → *havuç*

keşûr aşı Havuç yemeği. 15. yüzyıla ait kaynaklarda adı geçiyor.

keşür → *havuç*

ket → *nişasta*

kete Doğu ve İç Anadolu'ya mahsus, bazen katmerli olan bir çörek. Ahmed Vefik (1889) pirinç unuyla yapıldığını söyler. Günümüz tariflerine göre, mayalı hamurdan yapılır, içine yağda kavrulmuş un, peynir, kavrulmuş kıyma, tahin gibi malzemeler konur, fırın veya sacda pişirilir. Evliya Çelebi Erzurum yakınlarında tandırda pişen keteden bahseder. Kayseri'de özel kalıplarla üstünü süsleme geleneği vardı. =*kete çöreği* >*kata*

kete çöreği → *kete*

keten helva Un, yağ ve şekerle yapılan, incecik teller şeklinde görünümü olan bir helva. Çember şekli verilen şeker ağdasını yağda kavrulmuş un içinde çevirerek hazırlanır. Üç dört kişi tarafından yavaşça çeke çeke büyütülen bu çember genişleyince sekiz rakamı şeklinde katlanır ve işlem tekrarladıkça ince iplikler haline gelir. Helvanın inceliği çemberi katlama sayısıyla orantılıdır. Bütün helvalar arasında yapılışı en zor olanı olmasına rağmen 20. yüzyıl ortasına kadar kış geceleri Anadolu'nun birçok kasaba ve kentinde misafir çağrıldığı zaman evlerde yapılırdı. Evde keten helva yapma geleneği hızla yokoluyor, ama hâlâ Kastamonu, Bolu, Kayseri ve Sivas gibi yörelerde rastlanabilir. Keten helvanın Türkçe'de kullanılan ilk adı "bîşmenî"dir. Bu kelimenin kökeni yün anlamına gelen *peşm*'den türetilmiş Farsça *peşmek*tir. En eski Türkçe tarifi 15. yüzyılın ilk yarısına ait olan bu helvanın İran mutfağından geçtiği tahmin edilir. Kanunî döneminin başından itibaren saray ziyafetlerinde sunulan tatlılardan biri olarak karşımıza çıkar. Keten helva kutulara konarak uzun müddet saklanırdı. 15. ve 16. yüzyıllarda "bîşmenî", "peşmîne" ve "pişmânî"

adlarıyla bilinen bu helvaya 17. yüzyıldan itibaren "keten helva" dendi (helva-yı kettan). Aydın'da yapılan "ketaniye" de muhtemelen yine keten helvaydı. 19. yüzyılda da "tel helvası" adına da rastlanıyor. Rumca adı *malia tis grias* (kocakarı saçı) idi. Anadolu'da "çekme helva", "tepme helvası", "telteli" gibi çeşitli adlarla bilinir ve "pişmaniye" adı da yaygın olarak kullanılır. Mudurnu'da fabrika üretimi keten helvaya verilen "saray helvası" adı, yerel adı olan "tepme helvası" yerine ticari amaçla yakıştırılmış bir addır. Çin'de "ejderha sakalı" adıyla pirinç unu ve şeker ağdasından oluşan bu helvaya benzer bir tatlı yapılır. *=bîşmenî helvâ, helvâ-yı kettan, peşmânî, peşmîne, pişmânî, pişmâniye, tel helvası >ketaniye, mülûkî sakız helvası [sakız helvası]*

keten yağı (İng. linseed oil) Ketengillerden elde edilen bu yağ yoksullar tarafından yemeklerde kullanılırdı.

kettaniye 17. yüzyılda Aydın'da yapılan bir tatlı. Keten helva olabilir.

kevân → *geven*

kevâre 1. Arı kovanı. 2. Meyve veya üzüm küfesi.

kever → *kebere*

keverz → *kebere*

kevgir *=kefgir, kepgir, mibzet >süzgeç, pâlâvân, pâlâven* 1. Süzmek için kullanılan büyük çanak şeklinde delikli mutfak kabı. Bakır, toprak veya çiniden yapılırdı. *=delikli kevgir* 2. Uzun saplı, yuvarlak uç kısmı delikli olan bakır mutfak aleti. Kaynayan sıvıların üzerindeki köpüğü almak, yağda kızaran veya suda haşlanan şeyleri süzerek çıkarmak için kullanılırdı. *=delikli kepçe, el kevgiri, kefgirli kefce*

delikli kevgir → *kevgir 1*

el kevgiri → *kevgir 2*

memuniye kefgiri Memuniye helvasını yapmak için kullanılan özel gereç. *>memuniye*

kevren → *kızılcık*

kevset Yiyeceklerin bol ve ucuz olması.

Keykavus mutfağı → *matbah-ı Keykavus [matbah]*

keyl Dört şiniğe eşit bir tahıl ölçeği ve ölçek kabı. 17. yüzyılda bu kaplar karaağaç veya ceviz ağacından yapılırdı. İstanbul'da ortalama 25 kilograma eşitti. Farklı zamanlarda İmparatorluğun farklı yerlerinde 12-150 kilogram arasında değişen ağırlıklara eşitti. *=keylçe, kile*

keylçe → *keyl*

keylemek Yakmak.

kezarola (Fransızca casserole'dan) Avrupa tipi saplı tencere. *=kaçarola, kaserol*

kezbî → *oğlan aşı*

kezebî → *oğlan aşı*

Kıbt fûlu → *acı bakla*

Kıbtî bakla (bakla-yı Kıbtî) → *Mısır baklası 2*

kıcı Hardal gibi bazı acı lezzetli otlara verilen ad. *Divanü Lugâti't-Türk*'te hardal olarak tanımlanan "kıçı", 16. yüzyıldan başlayarak çoğunlukla yabani hardal olarak bilinir. 19. yüzyıla ait kaynakların bazıları hardaldan başka yine acı tadı olan çeşitli otlara "kıcı" dendiğini bildirir. Evliya Çelebi Bitlis ve Erzurum'un kıjılı (kıcılı) çorbaları ve Hamadan'ın kıjılı şerbetinden bahseder. *=gıcı, kıçı,*

kıjı, yabani hardal 3 >acı kıcı, cacıhlı ve kıjılı peynir [peynir], kekec, kikiz

kıçı → *kıcı*

kıdd Deriden yapılan tekne veya kap.

kıf =*kaf, kif* 1. Bardak. 2. → *huni*. 3. → *kadayıf stili*

kığılcık → *kılçık*

kığılcımlı kül Kıvılcım çıkan küllü ateş.

kıhaf Bol şarap içme.

kıjı → *kıcı*

kıkırdak 1. → *kakırdak 1.* (İng. scratchings) Kuyruk yağı eritildikten sonra kalan kavrulmuş çıtır çıtır parçalar. =*cızık* >*kıkırdak poğaçası [poğaça]* 2. Yumuşak kemik. >*kelmiç*

kılavuz halıcı başı İleri gelenlerin maiyetinde bulunan, yolculuk sırasında mola verilen yerlerde halı serip kahve gibi şeyleri hazırlayan görevli.

kılcı → *kılçık*

kılçık =*kığılcık, kılcı* 1. Balık kemiği. 2. Fasulye, kabuklu bezelye gibi sebzelerin kenarlarındaki sert lifler. =*saz* 3. Bazı tahılların başağında bulunan sert kıllar.

kılıç balığı (İng. swordfish, L. *Xiphias gladius*) İstanbul'da en makbul sayılan balıklardan biri olan kılıçbalığı çeşitli şekillerde pişirilirdi. Şiş kebabı, yahnisi, defnesi (tütsülenmişi bkz. *defne balığı*) ve turşusundan başka, dereotlusu ve fırındası yapılırdı. Evliya Çelebi de sarmısaklı ve sirkeli taratorlusunun nefis olduğunu söylüyor. Kılıç balığının başı ile gövdesinin arasındaki "yaka" denen etinden koruk ve sarmısakla pişirilen yaka yahnisi yapılırdı. =*kılınç balığı, sür* >*yaka*

kılınç balığı → *kılıç balığı*

kılkuyruk (İng. pintail, northern pintail, L. *Anas acuta*) İri bir ördek türü. 1504'te saray avcıları bu kuşlardan getirdikleri zaman karşılığında hediye almışlardı.

kımız Orta Asya'da kısrak sütünün kefirle mayalandırılmasıyla yapılan hafif alkollü bir içecek. Ancak çok sayıda atlara sahip zengin ve itibarlı kişilerin yapabildikleri bir gıda olduğundan kımız ikramı bir statü sembolüydü. Kısrak sütünün inek sütünden dört kat fazla olan C vitamini içermesi gibi üstünlükleri dışında kımızın mayalanma sırasında sütteki yağ ve şeker oranının düşmesi gibi nedenlerle tıpta önemli bir yeri vardı. 3. yüzyıldan itibaren Türklerin kımızı kuzey Çinliler arasında beğeni kazanarak yüzlerce Çince şiirde bahsi geçiyor. Marco Polo ve Orta Asya'ya giden başka gezginler kımızla ilgili çok geniş bilgi vermişlerdir. Anadolu'da Selçuklu ve erken Osmanlı devrinde kımız, toplumsal simge olarak önemini korumuştu. Osman Bey'in hakanlığı ilan edildiği merasimde beylere kendi eliyle sunduğu birer bardak kımızın içilmesi, kendisine bağlılığın ifadesi olarak kabul edilmişti. 16. yüzyıla ait bir tıp kitabında adı geçtiğine göre, tıbbi kullanımı uzun zaman sürdürülmüştü.

kınalık alıcı >*alıç*

kınbil Kumda yetişen bir bitkinin kırmızımsı meyvesi.

kınnâre → *salhane*

kınnîne Şarap şişesi.

kıraça → *karaça*

kırası → *karasi*

kırba Sakaların içinde su taşıdıkları büyük deri tulum. Ayak sakaların taşıdıkları kırbalar kırk litre su alırdı. Dar ucunda omuza takılan bir kayışı vardı. At sakaları çift kırba kullanırlardı. 1640 yılına ait narh defterinde sayılan kırba türleri arasında sırmalı olanlar da var. *=karâbe 1 >mezâd, meşk, raviye*

kırf Kabuk.

kırfe Bir ağacın tarçın yerine kullanılan kabuğu. Çin tarçını olabilir.
kırfe-i selîha → *tarçın 2*
kırfe-i seylâniye → *tarçın 1*
kırfetü'l-darçınî → *karanfil kabuğu*
kırfetü'l-karanfil → *karanfil kabuğu*
kırfetü'l-tıb → *karanfil kabuğu*

kırık → *kızılcık*

kırımtartar → *kremtartar*

kırımtırtır → *kremtartar*

kırkambar *=kırkanbar* 1. Her türlü ihtiyaç satan dükkân. 2. → *tırpana*

kırkanbar → *kırkambar*

kırkat → *kırkatık*

kırkatık Doğu Anadolu'da yetişen bir tür küçük dikenli ağacın muşmulaya benzer yuvarlak kırmızı meyveleri. *=kırkat*

kırkbayır Geviş getiren hayvanların üçüncü midesi. Dokusu yaprak yaprak olduğundan temizlemesi zordur. Birçok adı vardır: "binkat", "kaban taşı", "kırkdilim", "kırkyaprak" ve "kırkkıvrım". *>işkembe*

kırlangıç balığı 1. (İng. tub gurnard, L. *Trigla lucerna*) Eti lezzetli, Akdeniz ve Karadeniz'de bulunan bir balık türü. Osmanlı döneminin en ilginç kırlangıç yemeği olan bademli taratorlu kırlangıç bugün hâlâ yapılır. Ayrıca haşlaması, tavası ve pilakisi yapılırdı. 2. Aynı aileye ait çeşitli balık türlerine verilen ad. Öksüz ve mazak balıkları bunların arasında sayılır. *>mazak, öksüz*
benekli kırlangıç (İng. grey gurnard L. *Eutrigla gurnardus*) Gri üzerine beyaz benekli bir tür.
dikenli kırlangıç (İng. red gurnard L. *Aspitrigla cuculus*) Koyu kırmızı renkli, eti lezzetli bir kırlangıç türü.
öksüz kırlangıç → *öksüz*
uçan kırlangıç balığı (İng. flying gurnard, L. *Dactylopterus volitans*) Eti makbul olmayan bir kırlangıç türü.

kırma 1. (İng. groats, grits) Kaba öğütülmüş un. *Tatlıcıbaşı* kitabında Hadiye Fahriye un helvası için en iyi unun "ikinci yerli kırma" olduğunu söylüyor. Amasya'nınki meşhurdu. *>dâne-i kırma, irmik, kırma helva, kırma un helvası, yarma* 2. Kırma zeytin, kırma helva gibi kırılarak veya çatlatarak hazırlanan veya yenen bazı yiyecek ve yemekler için kullanılan tabir. *>kırma helva, kırma tavuk kebabı* [*tavuk*]

kırma çiroz *>çiroz*

kırma helva 16. yüzyılda ağdadan yapılan bir şekerleme. Bademlisi (helvâ-yı kırma bademî) 16. yüzyıl başında sarayda yapıldığı gibi çarşıda da satılırdı. Belki "kırma helva" ismini sert olduğu için kırarak parçalamak gerektiğine işaret ediyor. Nitekim helvacıların koz helvası gibi şekerlemelerini kırmak için çekiç taşıdıkları biliniyor. *>kozhelva*

kırma un helvası Kırma denilen kaba öğütülmüş undan yapılan un helvası.

Amasya kırmasından yapılanı meşhurdu. >*dâne-i kırma*

kırmız (İng. cochineal) Şekerleme, helva, reçel ve macun yapımında kullanılan kırmızı boya. Böcek ürünü olduğundan bazı Müslümanlarca haram sayılsa da yaygın olarak kullanılırdı. 17.-18. yüzyıla kadar kırmız, Akdeniz bölgesinde kermes meşesinde yaşayan bir böcekten (İng. kermes, *L. Kermes ilicis/ Kermococcus vermilis*) elde edilirdi. İspanyollar'ın Güney Amerika'da keşfettikleri benzer bir böcekten (*Dactylopius coccus*) daha kolay ve ucuz elde edilen koşnil boyası ortaya çıkınca zamanla eski cins kırmızın üretimi terk edildi. Amerika kırmızı ilk 1550'lerde Doğu ülkelerine ulaşmıştı. >*çiçek 2, şekerci boyası*

kırmızı biber >*biber*

kırmızı kızartma >*kızartma*

kırpı Evliya Çelebi'nin Van'ın ürünleri arasında saydığı bir sebze.

kırpıntı Eti parçalara ayırırken ortaya çıkan ufak parçalar.

kırtas Bir kâğıt çeşidi. 16. yüzyılda bu kâğıt saray kilerine alınıyordu.

kısâ → *hıyar*

kısâ' Tabaklar, çanaklar, çömlekler.

kısrak memesi üzümü >*üzüm*

kış armudu >*armut*

kışır Arap ülkelerinde kahve tanelerinin dış kabuklarından yapılan kahve.

kış kabağı → *helvacı kabağı*

kış kavunu >*kavun*

kış mersonı Ohri Gölünde yaşayan somon balıklarına verilen yerel ad. >*somon balığı*

kış üzümü >*üzüm*

kıtaf Üzüm ve meyve toplama vakti.

kıtf 1. Üzüm salkımı. 2. Toplanan meyve.

kıtırdak → *kıkırdak*

kıvırcık 1. → *kıvırcık koyunu* 2. Musahipzade Celal'e göre, Boğaz'da yakalanan bir balık. Başka kaynaklarda rastlanmadı.

kıvırcık koyunu >*koyun*

kıvırcık lahana >*lahana*

kıvırcık salata (L. *Lactuca sativa* var. *crispa*) Kıvırcık yapraklı marul ve hindiba çeşitleri bu adla tanınmıştı. 18. yüzyıl sonunda Ahmed Cavid bahçesinde yedi çeşit kıvırcık salata yetiştirdiğini söylüyor. >*marul 1*

kıyıcı Kıyıda gözcülük yapan balıkçı.

kıyma Tahta üzerinde özel eğri satırla ince kıyılan et. Hâlâ güneydoğu Anadolu'da köfte için bu şekilde hazırlanan kıyma tercih edilir. 19. yüzyıl sonlarında Avrupa yapımı, elle çalışan kıyma makineleri kullanılmaya başlandı.

kışlık kıyması Sadeyağ veya kuyrukyağıyla kavrulan ve tuz ilave edilerek kâse veya içi sırlı çömleğe konup kış için saklanan kıyma.

kıyma lokması 17. yüzyılda yazılan *Sohbetname*'de adı geçen bu yemek, herhalde bir köfte çeşidiydi.

kıye → *okka*

kızalak → *gelincik*

kızartılmış ekmek (İng. crouton) Tarhana çorbası başta olmak üzere bazı yemeklere katılan yağda kızartılmış ekmek lokmaları. Bugün Fransızcası olan "kruton" terimi benimsenmişse de, Türk mutfağında kullanımı çok eskiye dayanıyor, 11. yüzyılda yazılan *Divânü Lugâti't-Türk*'te *katma yuga* olarak geçer. =*kavrulmuş ekmek, kruton*

kızartma Kızartılarak yapılan yemek. >*kalâyâ, kalye*
düğün kızartması Parça koyun etinden yapılan bir yemek.
kırmızı kızartma Kırmızı biberle renklendirilmiş etli soğanlı yemek.
kızartmak Ateşte veya yağda rengi kızarıncaya kadar pişirmek.
kızıl ala (İng. brown trout, *Salmo fario*) Nehirlerde yaşayan bir alabalık türü.
kızıl buğday >*buğday*
kızılca Evliya Çelebi'nin Macaristan dağlarında gördüğü yabani bir meyve.
kızılca buğday >*buğday*
kızılcık 1. (İng. cornelian cherry, cornel cherry L. *Cornus mas, C. sanguinea*) Yabani bir çalının meyvesi. Osmanlı mutfağında yaygın kullanılırdı. Mayhoş tadından başka güzel kırmızı rengi için de sevilirdi. Taze veya kuru kızılcığın yemeği, reçeli, murabbası, hoşafı, peltesi, şurubu ve şerbeti yapılırdı. Yabanisi Karadeniz bölgesinde bulunurken iri meyveli kültür cinsi İstanbul Çubuklu dahil birçok yerde yetiştirilirdi. Halen Güneydoğu Anadolu'da sarı renklisi yetişir. Bolu gibi bazı yörelerde tarhanaya konur. 19. yüzyılda "memeli kızılcık" ve "beyaz kızılcık" adlı çeşitleri vardı. =*ekren, ergen, güren, karaniya, kevren, kırık, kızıl çubuk, kiran, kiren, takdâne, zugâl* >*zü'rûr*
2. (İng. dogwood, L. *Cornus sanguinea*) Meyveleri küremsi ve kırmızımtırak siyah renkli bir kızılcık türü. =*germeşik*
kızılcık aşı Kızılcıktan yapılan yemek. 15. yüzyılın ilk yarısında adı geçiyor.
kızılcık ekşisi Karadeniz bölgesinde salça kıvamına gelinceye kadar kaynatılan kızılcık.
kızıl çubuk → *kızılcık*
kızıl erik >*erik*
kızıl erik fırtınası 31 Temmuz civarında meydana gelen bir fırtına. >*kara erik fırtınası*
kızıl geyik → *geyik 1*
kızılkanat (İng. rudd, L. *Scardinius erythrophtalmus*) Osmanlı döneminde Türkiye'nin gölleri ve nehirlerinde bol bulunan, yüzgeçleri koyu kırmızı bir tatlısu balığı. Deveciyan (1915) kızılkanat etinin tatsız olduğunu ve fazla miktarda bulunan küçük kılçıkları nedeniyle çocuklar için tehlikeli olabileceğini söylüyor.
kızıl koyun >*koyun*
kızıl pilav >*dâne-i kızıl*
kızıl şeker → *sükker-i ahmer*
kızıl üzüm → *mevîz-i ahmer*
kızıl yumurta 1. Hıristiyanların Paskalya'da yedikleri, kırmızıya boyanmış yumurta. 2. Paskalya.
kızmemesi 1. → *greyfurt* 2. → *hulu*
kiçe → *keçe*
kidr Yemek pişirmeye yarayan kazan gibi kap.
kif → *kıf*
kihe → *böğürtlen*
kihle → *kikla*
kikiz Su teresi, roka gibi bazı acı lezzetli otlara verilen Farsça ad. >*kıcı*
kikla (İng. ballan wrasse, L. *Labrus bergylta*) Bir tür lapina balığı. Büyük boy olanların eti makbul sayılıyordu. =*kihle, lüfer azmanı* >*mankafa balığı*
kilâr → *kiler*
kilâs → *kiraz*

kile → *keyl*

kileçeri Buğday içinde bulunan siyah taneler.

kiler (İng. pantry, larder) Evlerde yiyeceklerin ve erzağın saklandığı serin yer. Konaklarda iki tür kiler vardı: ince kiler ve kalın kiler (bkz. aşağıda). Sarayda yine iki kiler vardı: biri padişaha özel iç kiler, diğeri tüm saraya ait kiler-i âmire. =*kilâr* >*kiler ağası, kiler-i âmire, kilerci, kilercibaşı, kilerci usta, kiler kethüdası*

has kiler → *iç kiler*

iç kiler Padişaha ait kiler.

ince kiler Peynir, turşu, zeytin, pastırma, reçel, şurup, meyve, şekerleme gibi kahvaltılık ve çerezlik yiyeceklerin saklandığı oda veya dolap. Kilitli tutulur, anahtarı evin hanımında dururdu. Ayrı harem ve selamlığı bulunan konaklarda evin hanımına ait ayrı bir ince kiler olurdu. Anadolu'da musandıra dolapları (yüklük) benzer bir görev görürdü. Divriği evlerindekiler, hava alıp içindeki meyvelerin bozulmaması için kapakları ızgaralı olur, toz, fare ve çocuklardan uzak olması için de yüklüklerin üstünde bulunur. >*kaba kiler*

kaba kiler → *kalın kiler*

kalın kiler Yağ, pirinç, un, şehriye, kuru sebze ve meyveler, pestil, şeker gibi erzak saklanan yer. Konaklarda vekilharç kalın kilerden sorumluydu. =*kaba kiler*

kiler ağası 1. Sarayda ana kilerinin yönetiminden sorumlu görevli. Ekmekçibaşı, aşçıbaşı, ve helvacıbaşı gibi kiler ağası da kilercibaşıya tabiydi. 2. Enderun kilerinde çalışanlardan her biri.

kilerci Kiler görevlisi.

kilercibaşı Sarayda hem kiler-i âmire denen ana kilerinin hem de padişahın özel kilerinin sorumlusu. En yüksek rütbeli ağalardandı. Kilercibaşılık görevi II. Murad döneminde kurulmuştu ve ilk zamanlarda padişahın yemeğini kilercibaşı sofraya koyardı. Daha geç dönemlerde padişah için hazırlanan yemeklerin kabını mühürlemekle görevliydi.

kilerci usta Saray haremindeki en önemli kadın görevlilerden. Haremde sofrayı kurmaktan ve kullanılan sofra eşyasından sorumluydu.

kiler-i âmire Sarayın ana kileri.

kiler kahyası → *kiler kethüdası*

kiler kethüdası Sarayda kilercibaşının emrinde çalışan, yiyeceklerin temini ile uğraşan görevli.

kil-i Ermeni (İng. Armenian bole) İlaçlara konan bir kırmızı toprak türü.

kil-i Horasâni (İng. terra alba) Beyaz, yenilebilir bir kil. Kalsiyum sülfattan oluşuyor. Günümüzde ilaçlara ve hazır yemeklere konuyor.

kilim Mutfakta sıcak tutulması gereken şeyleri örtmek için kullanılırdı. >*keçe*

kilinder → *kilindir*

kilindir >*kilinder* 1. Emzikli su veya şarap kabı. 2. İki okkalık şarap ölçüsü ve silindir şeklinde metal ölçek kabı.

kilis balığı → *tatlısu kayası*

kilise hamursuzu (İng. wafer) Katolik kiliselerde ayin sırasında yedirilen, sembolik anlam taşıyan, mayasız bir hamur işi. Kâğıt helvası yöntemiyle demir kalıpla yapılırdı.

kiliz balığı → *tatlısu kayası*

kilizma → *kirizma*

kimnon → *kimyon*
kimnûn → *kimyon*
kimûn → *kimyon*
kimyon (İng. cummin, L. *Cuminum cyminum*) Türkiye'de de yetişen bir bitkinin baharat olarak kullanılan kurutulmuş meyveleri. Osmanlı mutfağında kullanımı yaygındı başta keşkek, köfte, yahni ve çeşitli kebaplara konurdu. Şekerle kaplanmış taneler halinde şekerlemesi de yapılırdı. =*eme, kemmûn, kimnûn, Kirman kimyonu, zîre* >*Ermeni kimyonu, Frenk kimyonu, geyik kimyonu, Karaman kimyonu, Kefe kimyonu, kimyonlu çörek* [*çörek*], *kimyonlu gevrek* [*gevrek*], *kimyonlu köfte* [*köfte*], *yabani kimyon, zîrebâ, zîrebâc*

kimyon-ı berrî → *Karaman kimyonu*
kimyon-ı esved → *çörek otu*
kimyon-ı Habeşî → *Mısır anasonu*
kimyon-ı hulv → *anason*
kimyon-ı mülûkî → *Mısır anasonu*

kimyonî 1. Kimyon satan kişi. 2. Kimyonlu.
kimyonlu çörek >*çörek*
kimyonlu gevrek >*gevrek*
kindirek → *merdane*
kiran → *kızılcık*
kiras → *kiraz*
kirâvayâ → *Frenk kimyonu*
kiraz (İng. cherry, L. *Prunus cerasus*) Kirazın anavatanı olan Anadolu'da yedi yabani kiraz türü yetişmektedir. Dünyanın ilk kültür cinsleri bunlardan biri olan *Prunus avium*'dan geliştirilmiş ve Anadolu'dan dünyaya yayılmıştı. Başta Rumelihisar ve Üsküdar olmak üzere İstanbul'un kültür kirazları meşhurdu, ilkbaharda kiraz bahçelerine gidilirdi. Daha çok çerez olarak taze tüketilen kirazdan Fatih Sultan Mehmed için kirazlı turşu yapıldığı biliniyor. 16. yüzyılda kurusu satılıyordu. 19. yüzyıl kaynaklarında ham kiraz konulan çağla turşusu, kiraz reçeli, kirazlı ekmek kadayıfı, kirazlı börek gibi tek tük kirazlı tariflere rastlanır. =*alubalu, çerâsiyâ, kârasiya 1, kâresiye 1, kiras* >*Gürcü kirazı, kârasiya 2, kiraz eriği, kuş kirazı, mahlep, tavşan kirazı, yabani kiraz*

dağ kirazı → *yabani kiraz 1*
dalbastı kiraz Anadolu'nun birçok yerinde yetiştirilen iri bir kiraz türü.
elifli kiraz Meşhur bir eski kiraz türü. Bursa, Kocaeli, Isparta ve Tokat yörelerinde yetişirdi. İsmi pembe üzerine koyu kırmızı çizgili olmasından kaynaklanabilir. Beyaz ve sarı cinsleri de vardı.
Hisar kirazı Rumelihisarı'nın ünlü iri ve lezzetli kirazı. Sarıyer'de de yetişirdi. Evliya Çelebi'ye göre, Hisar kirazının şöhreti Arabistan ve İran'a kadar yayılmış, İran'da "gülnar-ı Rum" olarak adlandırılmıştı. =*gülnar-ı Rum*
taragani kiraz Yerken kütür kütür eden, açık renkli bir kiraz türü. =*tiragana kirazı*
tiragana kirazı → *taragani kiraz*

kiraz eriği >*erik*
kirde En iyi kalite buğday unundan yapılan, sac, tandır veya fırında pişirilen çok ince bir pide. 15. yüzyıldan beri Osmanlı mutfağında yer almıştır. II. Bayezid döneminde yüzüne haşhaş tohumu ekilir ve gevrek oluncaya kadar pişirilirdi. Yağlısı da yapılırdı. Kebap sarmak

için kullanılırdı. =*Acem pidesi, girde, nân-ı kirde >tandır pidesi*
kirde çöreği Yağlı kirde.
kirde kebabı >*kebap*
kirdeli kebap >*kebap*
kirdigân → *ceviz*
kireç Kalsiyum oksit. Reçel yaparken meyveleri kireçli suda bekletmek eski bir usuldür. En eski örneği Şirvânî'nin (15. yüzyıl) ağaç kavunu kabuğu reçelidir. Bazen adaçayı mazısı örneğinde olduğu gibi acılığı gidermek, bazen çilek, kayısı, kabak gibi meyvelerin yumuşayıp dağılmalarını önlemek amacıyla kullanılırdı. =*kürec*
kireçli su Sönmemiş kireç katılmış su. 15. yüzyıldan beri bazı reçellerin yapımında kullanılmıştır. Çilek, kayısı gibi yumuşak meyveler diri ve tane tane kalsınlar diye; bal kabağı gibi meyveler gevreklik için; ve ham veya acı meyveler acılıkları gitsin diye kireçli suda bekletilirdi. Kireçli su yapmak için, bir çelik veya emaye tencereye (alüminyum kullanılmamalı) iri bir yumurta kadar sönmemiş kireç birkaç litre suya konulup karıştırılır, birkaç saat kirecin dibe çökmesi için bekletilir. Üzerindeki duru su bir kapla alınır ve hazırlanan meyveler bu suda iki saat kadar yatırılır. Çıkarılan meyveler süzüldükten sonra reçel pişirilir. >*sönmemiş kireç*
kiremit Dolma çeşitleri başta olmak üzere bazı yemekler pişerken üzerine ağırlık olarak kiremit konurdu. Ayrıca kiremit kebabı pişirmek için kullanılırdı. >*kiremit kebabı* [*kebap*]
kiremit kebabı >*kebap*
kiremit yağı İçine ateşte kızdırılmış kiremit atılmış zeytinyağı. Bu işlem sonunda yağa kuruma özelliği kazandırıldığından yağlı boya gibi kuruması gereken malzemelerin yapımında kullanabiliyordu.
kiren → *kızılcık*
kirlihanım peyniri >*peyniri*
Kirman kimyonu → *kimyon*
kirpas Ekmek örtmek, yoğurt süzme torbası yapmak ve otları saklama torbası yapmak için kullanılan pamuklu veya keten kumaş.
kirt İyi pişmemiş, sert.
kîse Yoğurt süzme vb işler için kullanılan torba. =*kese* >*torba*
kîse-i mast Yoğurt torbası.
kişir → *havuç*
kişmiş 1. >*kuş üzümü* [*üzüm*]
2. Çekirdeksiz üzüm. Şiraz'ın meşhur şarabı bundan yapılırdı. >*sultanî üzüm.*
kişnic → *kişniş*
kişniç → *kişniş*
kişniş (İng. coriander, L. *Coriandrum sativum*) Anadolu'da yetişen bir bitki. Yaprakları taze olarak yemeğe konur, kurutulmuş meyveleri baharat olarak kullanılır ve şekerle kaplanarak şekerlemesi yapılırdı. Türk mutfağında kişnişin kullanımı çok eski olup *Divânü Lugâti't-Türk*'de *yumgak* olarak adı geçiyor. =*aş otu, güzbere, kişnic, kişniç, kişniş otu, kişniz, küzbere, tikde 1* >*cülcülân 1, delice kişniş*
kişniş otu → *kişniş*
kişniş şekeri Şekerle kaplı kişniş meyvesi. Hazım ve ses için faydalı olduğu düşünülürdü. >*şeker 2*
kişniş üzümü >*kuş üzümü 1* [*üzüm*]

kişniz → *kişniş*

kişr Kabuk.

kişür → *havuç*

kitre (İng. gum tragacanth) Bazı geven (*Astragalus*) türü bitkilerin gövdelerinden elde edilen bir zamk. Tekstilcilik ve tıpta kullanılır, ayrıca ağız miski gibi şekerlemelere de kitre konurdu. =*kesîrâ, samgü'l-katâd, titre, zamkü'l-katâd*

kivare → *kevare*

kobar (L. *Mugil saliens*) Akdeniz ve Karadeniz'de bulunan bir kefal türü. Küçüklerine "ilarya", daha da küçük olanlara "paçoz" denilirdi. En iyi likorinoz kobardan yapılırdı. Bugün "atlayan kefal" ve "benekli kefal" adlarıyla da tanınır. =*dubar, kopar, nobar* >*ilarya likorinoz, paçoz, sivri burunlu kefal* [*kefal*]

kocabaş 1. Bir tür şiş kebap. 2. → *şeker pancarı*

koca darı → *darı 1*

koca yarpuzu Bir kokulu ot türü.

kocayemiş (İng. tree-strawberry, L. *Arbutus unedo*) Ege ve Marmara bölgelerinde yetişen küçük bir ağaç ve çileğe benzer meyvesi. Anadolu'da reçeli ve ezmesi yapılır. =*biryedim, davulga, hartlâb, katil ebiye, kutlub, tabulga, tapılga 1, tavulga*

koçu 1. Çift öküz tarafından çekilen bir araba türü. Kadınlar mesire yerlerine bu tür arabayla giderlerdi. Üzerinde gölgelik, içinde oturmak için minderler vardı. Zenginlerin kullandıkları koçular çok süslü ve yaldızlıydı.
2. Ayakların üzerinde yükseltilmiş oda şeklinde tahıl ambarı.

kofa → *kova*

kofaça Küçük tahta kova.

kofana En büyük boy lüfer. 1 kilo ve yukarı olanlara denir. Osmanlı döneminde beğenilmekle birlikte fazla yağlı sayılır ve daha küçük lüferler tercih edilirdi. >*lüfer*

koffa → *kova*

koğa Kova.

koğan → *kovan*

koknâr 1. → *köknar* 2. → *haşhaş*

kokoreç (Yun. *kukuratsa*'dan) Günümüze gelen en eski kokoreç tarifi 1882-83 yılına aittir. Buna göre tuz, biber, kekik ve soğan suyuna önceden yatırılmış kuzu yürek, akciğer ve karaciğer kalın şişe geçirilir, sonra etrafına bağırsak, bağırsak yatağı ve bumbar sıkıca sarılırdı. Ateşte çevirerek pişirilirdi. Sinan Paşa'nın 1855 yazında verdiği açık hava ziyafetinde kokoreç, çevirme kebabı yapılan koyunların boynuna sarılarak pişirilmişti. >*kuzu sarması*

kokoros =*kokoroz* 1. Mısır başağı.
2. → *mısır*

kokoroz → *kokoros*

kola (İng. cornflour, corn starch) Mısır nişastası. 19. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa'nın etkisiyle Osmanlı mutfağına girmeye başladı. "Kola" adı Fransızca *colle*'den geliyor. Ayşe Fahriye (1882-83) kolanın en âlâ nişasta olduğunu söyleyip, su muhallebesi, pelte gibi tatlılarda kullanılmasını tavsiye ediyor. >*nişasta*

kolaç 16. yüzyılda kaydına rastlanan bir hamur işi. Bugün Anadolu'nun farklı yörelerinde bir çeşit börek, ekmek veya lokmaya kolaç denir.

kolan (İng. common sturgeon L. *Acipenser sturio*) Karadeniz dahil



Avrupa denizlerinde bulunan bir mersin balığı türü. Soyu tükenmekte olduğundan avlanması yasaktır. >*mersin balığı*

kol böreği >*börek*

kolça → *yağ turpu*

kol dolması 16. yüzyılda sarayda yapılan bir yemek. Kol sarmasının aynı olabilir. >*kol sarması*

kolokaz → *göleğez*

koloridye 1. Kolyoz balığının küçüğü. 2. Küçük kolyoz balıklarının iç organlarını ayıklamadan yapılan tuzlaması. Bir kaç ay durunca ortaya nefis bir aroma çıkardı. Marmara Adaları'nda ve Paşalimanı'nda kolyozun karaciğeri ve iç organları da fıçılarda tuzlanırdı. Deveciyan'a (1915) göre, ayrıca Marmara Adaları'nda kolyozun sadece karaciğerinden yapılan "garos" isimli tuzlamanın "tadı ve aroması en iyi kırmızı havyarla mukayese edilebilir". Bu durumda 16. yüzyılda bir Alman gezginin havyarın balık bağırsağından yapıldığını sanması, göründüğü kadar saçma bir yanılgı değildir. Eski Roma döneminde *garum* olarak bilinen bu ürünler çok pahalıydı. Sonradan İtalya'da unutulmuşsa da İstanbul'da Osmanlı döneminin sonuna kadar yapılmaya devam edildi.

kol sarması Kemiği çıkartılmış kuzu kolu açılarak iç yayılır ve rulo halinde sarılarak fırında pişirilir. =*sarma kol* >*kol dolması*

koltuk bakkal >*bakkal*

koltukçu 1. Koltuk meyhane sahibi. 2. Kaçak esnaf.

koltuk meyhane >*meyhane*

kolyoz (İng. chub mackerel L. *Scomber japonicus*) Karadeniz, Ege ve Akdeniz'de bulunan uskumruya benzer bir balık. Pek makbul sayılmaz. Küçüğüne ve küçüğünün tuzlanmışına "koloridye" denirdi. Marmara Adaları'nda kolyozun karaciğerinden "garos" denen tuzlama yapılırdı. >*koloridye*

kolza → *yağ turpu* [*turp*]

komanderiye şarabı Kıbrıs'ın meşhur şarabı.

konuklamak 1. Misafir kabul etmek. 2. Ziyafet vermek.

kopar → *kobar*

kopur → *kobar*

kopuzga Beyaz lahana. >*kapuska 1*

kopuzla Bir kekik türü.

kor Odun kömürünün küllenmeye başlamadan en sıcak ve kızıl renkli hali. Yemek pişirirken kor ateş yüksek ısı gerektiren işlemler için kullanılırdı. >*kor çekeceği, korluk köz ateş, mercan*

kor çekeceği Ekmek fırınlarında koru çekmeğe yarayan gereç.

korluk 1. → *ocak 1ii* 2. Mangal.

kornişon (Fransızca cornichon'dan, İng. gherkin) Küçük, dikenli veya pütürlü bir hıyar cinsi. Turşu yapımında kullanılır.

koruk =*kehb* 1. Ham üzüm. Ekşilik vermesi için birçok yemeğe konurdu. Ayrıca şerbeti, çevirmesi ve tatlısı da yapılırdı. >*gûre, hısrim* 2. Her hangi ham ekşi meyve, ör. zeytin koruğu. >*çağla*

koruk aşı Koruk üzümünden yapılan yemek.

koruk çorbası Koruk üzümünden yapılan çorba.

koruk ekşisi → *koruk suyu*

koruk suyu (İng. verjuice)

Kaynatılarak koyuca bir sıvı haline getirilen ham üzüm suyu. Çeşitli yemeklere limon yerine konurdu. Bugün özellikle Güneydoğu Anadolu mutfağında yaygın kullanılır. =*koruk ekşisi, sürku*

koruk tatlısı Koruk suyu ve tanelerinden hazırlanan hoşaf. Üzerine tarçın serperek yenirdi.

Korukcuoğlu macunu >*macun*

koşu ziyafeti Yarışma ziyafeti. Saray düğünlerinde düzenlenen spor yarışmaları sonrasında yapılan ziyafet.

kotarmak Yemeği tencereden sahanlara veya başka kaplara boşaltmak, taksim etmek. =*kurtarmak*

kotlet (İng. cutlet) Külbastı.

kovan **1.** Ağaçtan oyulmuş kapaklı kavanoz. **2.** Arı yuvası. Eskiden oyulmuş kütük, sepet, toprak kap gibi çeşitli kovan tipleri vardı. =*koğân*

kovan otu → *oğulotu*

koyun Koyun eti Osmanlı mutfağının olmazsa olmaz malzemelerinden biri. Kuyruğunun yağı, paçası gibi sakatatı ve sütü de önemliydi. Eti en makbul sayılan koyun cinsi kıvırcıktı. =*ganem, mîş* >*herk, kızıl koyun, kuzu, Mihaliç koyunu, ökeç, şişek, toklu*

Fazıllar koyunu Karaman koyununun bir cinsi. İsmini Konya'nın Fazıllar yaylasından almıştır.

Karaman koyunu İri yağlı kuyruğa sahip bir koyun türü. Sümerlilerin yetiştirdikleri koyun türleri arasındaydı. MÖ 450 civarında Heredot, bu koyunların uzun kuyruklarının yerde sürünüp yaralanmamaları için çobanların kuyruğu taşıyacak küçük tahta araba yapıp koyuna bağladıklarını anlatmıştı. İran'dan Etyopya'ya kadar görülen bu özel iki tekerlekli arabalar Osmanlı dönemi Türkiye'sinde de yaygın kullanılıyordu. Yağlı kuyruklu koyunlar sert iklimlerin şartlarına dayanıklı olduklarından Orta Asya'da da yaygın yetiştirilmiştir. Türkiye'deki koyunların yarısına yakını Karaman cinsi olup Orta Anadolu'da ak Karaman, Doğu Anadolu'da kızıl Karaman daha yaygındır. Ak Karamanın eti daha lezzetlidir. >*Fazıllar koyunu, kızıl koyun*

karayaka koyunu Karadeniz bölgesine özgü bir koyun türü.

kıvırcık koyunu Yünü kıvır kıvır, kuyruğu küçük, eti lezzetli bir koyun türü. Yahni, köfte, etli sebze yemekleri, kavurma gibi her türlü yemeklerde kıvırcık eti tercih edilirdi. Herk ve Mihaliç koyunları kıvırcık çeşitleriydi. >*herk, Mihaliç koyunu*

kızıl koyun Karaman ve diğer büyük yağlı kuyruğa sahip koyun türlerinin atası olan açık kahverengi koyun.

Mihaliç koyunu İnce uzun kuyruklu herk koyunu. Mihaliç'te beslenirdi. >*herk*

koyun söğüşü Kanunî'nin şehzadeleri için yapılan 1539'daki sünnet düğünü ziyafetlerinde verilen yemeklerden biri. O devirde bu yemeğin haşlanmış mı, yoksa ateşte çevrilmiş etten mi yapıldığı belli değil. >*söğüş*

koz → *ceviz*

kozalak Küçük kalmış kavun veya karpuz. >*kelek*

koz **bekçi** Ceviz ormanlarını koruyan kişi.

kozhelva (İng. nougat) Çöven kökü veya yumurta beyazı ve şekerle hazırlanan



beyaz renkli şekerleme. Genellikle içine ceviz (koz) gibi kabuklu kuru yemişler konduğundan bu adla bilinirdi. Sadesine "ak helva" da denirdi. Avusturya'da cevizsiz kozhelva hâlâ "Türk balı" (*Türkischer honig*) adıyla satılır. =*kozlu helva* >*ağda 3, ak helva 1, sakız helvası, kırma helva, yaprak helvası*

Hindistan kozu → *Hindistan cevizi*

kozlu helva → *kozhelva*

köfte 1. Köfte tariflerine 13. yüzyıl Arapça yemek kitaplarında rastlanır. Osmanlı mutfağındaki çok çeşitli köfte ve köfteli yemekler arasında köfteli çorba, köfte-i kapudan, aş-ı köfte, cızbız köfte, kebab-ı sarma köfte, terbiyeli köfte, maydanozlu köfte, kadınbudu köfte, susuz köfte, İzmir köftesi, aya köftesi, köfte kebabı sayılabilir. Etten başka palamuttan da köfte yapılırdı. >*cızbız köfte, içli köfte, kübeybe, nohut topu* 2. → *kufte*

arefe köftesi Önce haşlanıp sonra kızartılan bir çeşit bulgurlu köfte veya içli köfte. Osmanlı dönemine ait iki tarif günümüze gelmiştir. Biri tarçınlı, kakuleli, dövülmüş bademli ve kavrulmuş etli içle yapılan içli köfte; diğeri tarçınlı, kakuleli istenirse kıyılmış et de konulan unlu bulgur köftesi. >*içli köfte, kübeybe*

aya köftesi 16. yüzyılda sarayda sunulan bir köfte çeşidi.

Bitlis köftesi Haşlandıktan sonra yumurtaya bulayarak kızartılan bir içli köfte çeşidi. =*Harput köftesi*

Davudpaşa köftesi Seyyid Hasan'ın (1620-1688) bahsettiği bir köfte çeşidi.

Harput köftesi → *Bitlis köftesi*

içli köfte Dışı ince bulgur ve kıyma karışımından oluşan içli köfte veya bulgurlu köftelere 19. yüzyıla kadar ne Arapça, ne de Türkçe yemek kitaplarında rastlanmaz. Bugün özellikle Güneydoğu Anadolu ve Suriye mutfaklarında öne çıkan içli köftenin en eski tarifi, "arefe köftesi" adıyla 19. yüzyıl ortasına aittir. Kilitbahirli Mahmud Nedim, 1900'de yayınlanan kitabında, haşlandıktan sonra yumurtaya bulayarak kızartılan içli köfteye "Bitlis köftesi" veya "Harput köftesi" dendiğini yazar. =*kubbe* >*arefe köftesi, Bitlis köftesi, Harput köftesi*

kadınbudu köfte Kavrulmuş kıyma, soğan ve pirinçten yapılan ve çırpılmış yumurtaya batırılarak kızartılan köfte. *Burhan-ı Katı*'ya göre kavrulmuş kıyma, tere ve yumurtayla tertip edilen "kadınbudu" bu köfte olmalı. =*dudu dolması, kadı lokması 2*

kapudan köftesi (köfte-i kapudan) 17. yüzyılda sarayda yapılan bir köfte çeşidi.

kimyonlu köfte Bol kimyon katılan köfte.

lor köftesi Ege adaları ve sahiline özgü bir yemek. Lor, maydanoz ve yumurta ile birlikte karıştırılır, uzun köfte şekli verilip yağda kızartılırdı.

köfte demiri Izgara.

köfter 1. → *kesme 1* 2. → *sucuk 2* 3. → *pestil*

palûde köfteri → *sucuk 2*

sükkerî köfter Şırayla yapılan tatlı sucuk (bkz. *sucuk 2*) veya şıra yerine nişastalı şeker şurubuyla yapılan türü. >*sucuk şekeri*

şıra köfteri → *sucuk 2*
yufka köfteri → *pestil*
köfter sucuğu → *sucuk 2*
köftür 1. → *sucuk 2* 2. İçine dövülmüş ceviz konarak muska gibi sarılan üzüm pestili.
kök karanfil (L. *Orthurus heterocarpus*) Kurutulmuş kökleri karanfil kokan bir bitki. Koku vermek için çaya katılır.
köklü kereviz >*kereviz*
köknar 1. Çam. >*köknar içi, magz-ı köknar* 2. → *haşhaş*
köknar içi → *çam fıstığı*
kölemez → *gölemez*
kömbe 1. → *gömeç 1* 2. → *gömeç 2* 3. → *külünbe*
kömeç → *gömeç*
kömüş → *manda*
köpek balığı 1. (İng. smooth hound, L. *Mustelus mustelus*) Osmanlı döneminde diğer köpek balığı türlerine göre eti daha çok beğenilen bir balık. 2. Köpek balığı takımından çeşitli balıklar. >*camgöz, harharyas, kedi balığı, keler, maymun balığı, pamuk balığı, sapan balığı*
asıl köpek balığı → *köpek balığı 1*
köpek kirazı → *mahlep 1*
köpek zencefili → *su biberi*
köpürgen → *köpürtken 1*
köpürtken 1. (İng. soapwort, L. *Saponaria officinalis*) Sabun yerine kullanılan bir bitki. 2. → *Şam çöveni*
kör boğaz Oburluk.
kören → *devm 1*
körümb 18. yüzyılda İstanbul'da satılan bir pancar türü.
köseği Ocak ve tandır ateşini kurcalamak için kullanılan alet. =*köseğü, küskü, mihrak*
köseğü → *köseği*
köse pilavı >*pilav*
kötek → *minakop*
köylük >*ak mantar* [*mantar*]
köz Odun kömürü ateşinin küllenmeye başlamış hali; kor döküntülerini içeren sıcak kül. Ateşin bu durumu, daha düşük ısıda uzun ve yavaş pişecek yemekler için uygundu. =*köz ateş, mağmağ* >*kor, köz ekmeği, közleme, közlemek*
köz ateş → *köz*
köz ekmeği Köz ateşte pişirilen yağlı yufka ekmeği. Gözleme.
közleme Izgara et.
közlemek Köz veya kor halinde ateş üzerinde pişirmek.
közmen → *gömbe 1*
krema → *çiğ kaymak*
kremtartar (İng. cream of tartar, acid potassium tartrate) Şarap yapımı sırasında fıçılarda oluşan posadan elde edilen ve tartarik asit içeren madde. Tıpta yaygın olarak kullanılmaktan başka, peynir mayalamak için kullanılırdı. Kabartma tozundaki maddelerden biridir. =*kırımtartar, kırımtırtır*
kruton → *kızartılmış ekmek*
kubbe İçli köftenin Arapça ismi. Kubbe şekli verildiği için bu adla bilinir.
kûbe → *kûfte*
kûbîd → *kûfte*
kûbîde → *kûfte*
kûbîze → *kûfte*
kubûnî pilavı >*pilav*
kudas 1. Hazreti İsa'nın havarileriyle beraber yediği son yemeği anmak üzere kilisede yapılan ayin. 2. Bu törene katılanların yedikleri mayasız ekmek.
kudret buğdayı (İng. manna lichen,

L. *Lecanora esculenta*) Açlık zamanında gıda olarak kullanılan bir liken türü. Dağlarda kayalar üzerinde yetişir. Kurtuluş Savaşı sırasında Ege bölgesinde aç kalan halk bu likeni toplayıp ekmeğe katmıştı. >*cevz-i gendüm*

kudret helvası (İng. manna) Bazı böcek türlerinin bitkilerin özsuyunu emerek ürettikleri çeşitli tatlı salgı maddeleri. Gezo ve balsıra Türkiye'de bulunan en önemli iki türdür. Osmanlı döneminde İtalya'dan ithal edilen kudret helvasının bir ağustos böceği ürünü olduğu düşünülüyor. *Divanü Lugâti't-Türk*'te *yandak çeker* (deve dikeni şekeri) adıyla bahsedilen kudret helvası Orta Asya'da önemli bir şeker kaynağı olmuştu, Göktürk devleti döneminde Tarım Havzasındaki Kuça şehrinden Çin'e ihraç ediliyordu. Birunî'ye göre, bir böcek ürünü olan bu maddenin bir diğer adı "terencübîn"di. "Gezengevî" ılgın ağacında, geven bitkisinde ve meşe ağacında bulunan üç ayrı kudret helvası türüne verilen addır. =*menn* >*asel-i rims, balsıra, bîd-engübîn, çis, gezengevî, kadılar helvası, kezbî, menn-i efrencî, oğlan aşı 2, sükker-i uşer, şîr-huşk, terencübîn, terengübîn*

kudret narı (İng. squirting cucumber, L. *Ecballium elaterium/Momordica elaterium*) Türkiye'de doğal olarak yetişen bir kabakgil türü. Yenmez, sadece tıpta kullanılır.

kufa Bir bakır kap çeşidi. 15. yüzyılda sarayda üzüm şerbeti ve sadeyağ koymak için kullanılırdı. Trabzon'da kullanılanlar, silindir şeklinde ve yanda tek kulpludur.

kûfte Dövülmüş, öğütülmüş. =*göfte, gûfte, köfte 2, kûbe, kûbîd, kûbîde, kûbîze, kûfte* >*gendüm-ı göfte*

kûhî → *alıç*

kuka 1. → *Hindistan cevizi 1* 2. Hindistan cevizi kabuğu. Bazı kaynaklarda kukanın Hindistan cevizi ağacının kökü olduğu yazılıdır, oysa kökün lifli bir dokusu olduğundan oymaya uygun değildir. Arseven narçın kökünün aslında Hindistan cevizi kabuğu olduğunu anlatır. Bu kabuk, oymaya ve parlatmaya uygun bir madde olup eskiden beri birçok ülkede fincan, kâse, kaşık, kepçe, çubuk lülesi gibi eşyaların yapımında kullanılmıştır. Osmanlı döneminde Hindistan cevizi kabuğundan hoşaf kaşığı, kâse, fincan gibi şeyler yapılırdı. Fatih için sarayda kuka şerbet bardakları oyulmuştu.

kuke → *küke*

kûken → *ütme*

kûk → *marul 1*

kûknar → *haşhaş*

kûknarhane Haşhaş tohumundan içecek yapılan yer.

kûkû → *yumurta*

kukuvaya 1. Bir palamut balığı türü. 2. Baykuş.

kulak çorbası >*çorba*

kulaklı İki tarafında tutacak bulunan yayvan tencere.

kulak otu 1. (İng. houseleek, L. *Sempervivum tectorum*) Eski damlar ve duvarlar üzerinde yetişen, etli yaprakları olan bir bitki. Filizlerinden turşu yapılırdı. =*bîşbahâr, dam koruğu 2* 2. (İng. orpine, live-forever, L. *Sedum telephium*) Yaprakları yenen yabani bir bitki.

=*camuskulağı, hayyü'l-âlem, herdemtaze 1 >kaya koruğu*

kulan (İng. onager, L. *Eguus hemionus*) Suriye, İran ve Orta Asya'da yaşayan ve lezzetli eti için avlanan yabani at. 14. yüzyılda yazılmış bir Osmanlı tıp kitabında kulan etinden bahsedildiğine göre o devirde yeniyordu, ancak bu hayvanın Anadolu'da bulunduğuna dair bilgiye rastlanmadı. Orta Asya'da bugün eti hem taze, hem de kurutulmuş olarak yeniyor.

kulunç otu → *havlıcan*

kûm → *topalak 1*

kumanderya şarapı → *komanderiye şarapı*

kumanya Gemi ile seyahat edenlerin yanlarına aldıkları erzak.

kumbağa Hevenk halinde satılan Kumla soğanı. >*kumla soğanı [soğan]*

kum balığı → *sakankûr balığı*

kumiz → *kımız*

kumkuma → *belbele 1*

kumpir → *patates*

kumru (İng. dove, L. *Streptopelia* ve bazı *Columba* türleri) 14. yüzyılda yazılan *Tabîat-nâme*'de yiyecek olarak bahsedilir. =*hamâme 2 >güvercin*

kumsokanı Sığ ve kumlu denizde bulunan zehirli bir balık. Plajdaki kumlar içinde saklanan varsam, trakonya balığı, kum trakonyası ve çarpan balığı olabilir. >*varsam*

kum trakonyası >*trakyonya*

kunâbera → *Ermeni hıyarı*

kupa Ayaklı bardak.

kupes (İng. bogue, L. *Boops boops*) Marmara Denizi ve özellikle Çanakkale Boğazı'nda bulunan bir deniz balığı. Beyaz etli ve lezzetli olmasına rağmen pek makbul sayılmazdı. =*goper, gupa*

kurabiye Un, yağ ve bal veya şekerle yapılan küçük, yuvarlak hamur işi. 15. yüzyılın ilk yarısına ait en eski Türkçe tarifine göre un, kuyrukyağı, şeker ve gülsuyundan yapılırdı. 18. ve 19. yüzyıla ait birçok farklı tarif bulunmaktadır. Külünbe içli bir kurabiyedir. Farklı malzemelerden yapılan, sadece şekillerinden dolayı kurabiye adıyla bilinen bazı tatlılar vardır: badem kurabiyesi, çiğ kurabiye vb. =*gurâbî, gurâbiye >külünbe*

badem kurabiyesi >*badem*

çiğ kurabiye Kitreli şekerle kaplı, top şeklinde badem ezmesi.

şeker kurabiye Kanunî'nin şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü ziyafetinde sunulmuş bir tatlı veya şekerleme.

kurâre → *kazandibi 1*

kurbağa balığı (İng. star-gazer L. *Uranoscopus scaber*) Eti beyaz ve lezzetli, çorbalık bir balık türü. Gözleri kafasının tepesinde olduğundan bir diğer adı "tepegöz"dür. Akdeniz'de yaygın bulunan kurbağa balığı, Osmanlı döneminde İstanbul'a küçük miktarlarda getirilirdi. =*tepegöz*

kurbanhane Hayır sahiplerinin kurban kestirdikleri yer. Buraya gelen yoksullara ve dilencilere kurban payı dağıtılırdı.

kurkas → *göleğez*

kurna kâtibi Salhanelerde kesilmiş hayvanlar ve ödenecek resimlerin hesabını tutan mirî memur.

kurs 1. Yuvarlak yassı ekmek, çörek. 2. Amber, öd, sandal, misk gibi değerli kokulu maddeleri gülsuyu ile

karıştırarak hazırlanan buhur. Küçük para şekli verilip yaldızlanırdı. >*buhur, kurs-ı galiye, tensûh* 3. Daire şeklinde şekerleme. >*kurs-ı limon*

kurs-ı galiye Daire şeklinde hazırlanan galiye. >*galiye 1*

kurs-ı limon Daire şeklinde limonlu şekerleme. Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü kına gecesi ziyafetinde verilen tatlı ve şekerlemeler arasındaydı.

kurs-ı nân Daire şeklinde ekmek.

kursak Sucuk yapımında kullanılan kurutulmuş ince koyun bağırsağı.

kursak mayası → *peynir mayası 1*

kurtarmak → *kotarmak*

kurt helvası → *Girit otu*

kuru 1. Şerbetsiz veya şerbeti akmayacak şekilde hazırlanan hamur tatlısı için kullanılan sözcük. Kuru baklava, kuru kalburdan çekme gibi tatlılar yolluk olarak veya piknik için yapılırdı. >*kuru baklava [baklava], yol lokması* 2. Yağı veya suyu akmayacak şekilde hazırlanmış. >*kuru köfte [köfte]* 3. Beypazarı kurusu gibi kuru poğaça. >*kuru poğaça [poğaça]* 4. Uzun dayanması için kurutulmuş. >*kuru kaymak [kaymak]*

kuru kahve >*kahve*

kuru kahveci Çekilmiş kahve satan kimse.

kuru kaymak >*kaymak*

kuruluk Kurutulmuş otlar.

kurûre 1. → *kazandibi 1* 2. Yemeğin dibi tutmasın diye tencereye akıtılan az miktarda su.

kurut Yayık ayranı kaynatılarak hazırlanan çökeleğin veya süzme yoğurdun topak şeklinde kurutulmuş hali. Kurut çok eski bir yiyecek olup *Divânü Lugâti't-Türk*'te adı geçer. Marco Polo gibi Orta Asya'ya giden gezginler kuruttan bahsederler. Önemli bir yol yiyeceğiydi ve sulandırılarak ayran yapılırdı. Anadolu'da çorbası yapılır ve rendeleyerek erişte yemeğine konur. =*keş, keşk 1* >*çökelek 2, keşkezen*

kara kurut Mütercim Âsım'ın (1797) verdiği bilgiye göre, kara kurut, kurut yapıldıktan sonra arta kalan ayranı ikinci kez kaynatarak elde edilen çökeltinin kurutulmuş halidir. Ghorbani'ye (2005) göre ise İran Türkmenlerinin yaptıkları kara kurut, meyan balıyla karıştırılmış kuruttur. Ünsal (1997) ateş önünde pişirilerek dışı siyah kabuk bağlayan ve içi kaşar peyniri kıvamında olan kurut toplarına "kara kurut" dendiğini öne sürer. =*kara keş*

kuskus (İng. couscous) Mercimek kadar küçük hamur topları halinde hazırlanmış bir erişte türü. Kuskusun milattan önce yapılıp yapılmadığı tartışmalı bir konudur. Bazı araştırmacılar, ancak durum buğdayı Araplar tarafından Kuzey Afrika'ya getirildikten sonra ortaya çıkmış olabileceğini savunurlar. *Kitâbü'l-vusla ile'l-habîb* adlı 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabında tarifleri bulunur. Evliya Çelebi kuskus pilavını Mısır'a mahsus yemekler arasında sayar. En çok Kuzey Afrika'da yapılmakla birlikte, Ortadoğu ve Anadolu mutfaklarına da yayılmıştır. Süheyl Ünver'e göre, Fatih devrinde hazır kuskus satanlar vardı. Osmanlı devrinde yapılış şekli şöyleydi: bulgur, irmik veya kaba öğütülmüş pirinç bol

unla karıştırılır, üzerine yumurtalı su veya süt azar azar serpilir. Elle karıştırdıkça küçük taneler oluşur, bu taneler güneşte kurutularak kışa saklanır. Pilavı, yemeği ve çorbası yapılırdı. Kuskusa benzer bir hamur işi olan oğmaça irmik konmazdı. >*oğmaç 2*

kust (İng. Arabian costus, L. *Costus speciosa*) Beyaz kökü tıpta kullanılan bir bitki. =*kust-ı halv*

kust-ı Arabî → *kust*

kust-ı halv → *kust*

kust-ı Hindî (İng. costus, L. *Saussurea costus*) Kuzey Hindistan'da yetişen, hoş kokulu kökü baharat olarak ve tıbta kullanılan bir bitki.

kust-ı telh (İng. small scabious, L. *Scabiosa columbaria*) Tıpta kullanılan, Anadolu'da yaygın bulunan bir bitki. "Gıcık otu" ve "uyuz otu" da denir.

kuşâb 1. Köfteli veya kıymalı çorba. 2. Et suyu.

kuşâm Yemek artıkları. =*kuşâme*

kuşâme → *kuşâm*

kuşane Yayvan küçük tencere.

kuşbaşı Küçük parçalar halinde doğranmış et.

kuşbaşı kebabı >*kebap*

kuşburnu (İng. rosehip, L. *Rosa canina*) Yabangülünün meyvesi. Anadolu'da kuşburnundan hoşaf, reçel, şerbet, pestil, ezme ve pekmez yapmak eski bir gelenektir. Doğu illerinde kaynatılarak hazırlanan kuşburnu ezmesi, ortası delik yuvarlaklar halinde kurutulur. 1876'da Anadolu'da gezen İngiliz subay Burnaby ateşli romatizmaya tutulmuş, Malazgirt'te bir Ermeni köyünde kurutulmuş kuşburnundan hazırlanan şerbet içerek iyileşmişti. =*gülburnu, itburnu*

kuşdili 1. (İng. rosemary L. *Rosmarinus officinalis*) Çam iğnesine benzer yaprakları baharat olarak kullanılan çalı. =*biberiye* 2. Tıpta kullanılan dişbudak ağacının (L. *Fraxinus*) meyveleri. =*lisânü-l asâfîr*

kuşekmeği 1. → *madımak* 2. → *kuşkuş otu* 3. (İng. prostrate knotweed L. *Polygonum aviculare*) Yaprakları yenebilen yabani bir bitki.

kuş eriği >*erik*

kuşgömü et Koyun veya dananın sırt kemiğinin her iki yanında bulunan, uzun parçalar halinde kara et. Kebabı olur ve en iyi sucuk bundan yapılırdı. Bugün "bonfile" adıyla bilinir.

kuşhane Küçük yayvan tencere.

kuşhane matbahı Padişaha özgü mutfak. Kuşçubaşıya bağlı olan bu küçük mutfakta, saray mutfağında pişen iki ana öğün dışında yemekler hazırlanırdı. Burada çalışan iki aşçı dışında yemek yapmada becerikli Enderun ağaları da padişah için özel yemekler pişirirlerdi. Padişah saray dışına geziye gittiği zaman, kuşhane mutfağı, aşçıları ve malzemeleriyle beraberinde götürülürdü. Av kuşları başındaki kuşçubaşının emrindeki bu mutfak, av sırasında kullanılan seyyar mutfak teşkilatı olduğundan, kuşhane adını almış olabilir. Kuşçubaşıya bağlı olan hapishaneye "mutfak hapishanesi" deniyordu. >*matbah-ı âmire*

kuş kanadı Elle yemek yerken lokma alacak şeklinde tutulan beş parmak.

kuş kirazı (İng. wild cherry, L. *Prunus avium*) Kiraza benzer siyah renkli yabani bir meyve. Reçeli yapılır. *=ılgıncar, nabak, yabani kiraz 2*

kuşkonmaz (İng. Asparagus, L. *Asparagus officinalis*) Genç sürgünleri sebze olarak kullanılan bir bitki. 16. yüzyılda sarayda yemeği yapılırdı. 15. yüzyıldan itibaren kaynaklarda "helyûn" adıyla da rastlanır. 1425 tarihli *Yâdigâr*'ın yazarı iki tür kuşkonmazdan bahseder, bunların biri kültürü, diğeri yabanisi (*Asparagus acutifolia*) olabilir. *=heleyûn, helyûn, hilyevn, hilyon, isfirâc, mârçube, mârçupe, mâr-giya, tilkikuyruğu 2, tilkişen*

dişi kuşkonmaz Yabani kuşkonmaz. *>tilkişen*

kuşkuş otu (İng. shepherd's purse, L.*Capsella bursa-pastoris*) Yaprakları ve sürgünleri salataya konan veya yemeği yapılan yabani bir bitki. *=kuşekmeği 2*

kuş lokumu *>lokum 1*

kuşluk Pilavlık tencere. *>kuşhane*

kuşluk ta'âmı *=çâşt, çâşte, kuşluk yemeği, lühce, mütegaddî* 1. Sabah erken yenen yemek. *=çaşiriye >kahvaltı*
2. Öğlen yemeği.

kuşluk yemeği → *kuşluk ta'âmı*

kuş palazı Kuş yavrusu.

kuşt → *guşt*

kuş üvezi *>üvez*

kuş üzümü *>üzüm*

kuşyüreği 1. (İng. dog's cabbage, L. *Theligonum cynocrambe*) Muğla'da yaprakları salata olarak kullanılan yabani bir bitki. 2. → *kuş otu*

kut 1. Yiyecek.

kut-i lâ-yemût Ancak ölmeyecek kadar yenen yemek.

kut-i mesîh 1. → *hurma* 2. → *şarap*

kutâr Yemek veya ot kokusu.

kutu 1. Çeşitli boyda kutular peksimet, bal, biber, maya, kurs, havyar, boza gibi yiyecekleri saklamak ve taşımak için kullanılıyordu. Ayrıca fincan, tabak, kavanoz, sürahi gibi eşyalar koymak için yapılmış kutular vardı; bunlar belki yolculuk sırasında kullanılan eşyaları kırmadan taşımaya da yarıyordu. Şimşirden başka ıhlamurdan yapılanlar vardı. *>kutu balı, kutu bozası, kutu inciri*
2. Bir kilenin sekizde birine eşit arpa ölçüsü ve tahtadan yapılan ölçeği.

kutu balı Küçük kutularda satılan, çocukların sevdikleri "bulama" denen koyu bal gibi pekmez. *>bulama*

kutu bozası *>boza*

kutu inciri *>incir*

kutûnâ (İng. French psyllium, L. *Plantago psyllium / Plantago arenaria*) Bağa türü bir bitki. Tohumları mutfakta ve tıpta kullanılırdı. *>kamıyarık 3*

kuvasos Kaşık. Kaşık dolusu.

kuvve-i zâika Tatma duyusu.

kuyruklu biber (İng. cubeb, L. *Piper cubeba*) Anavatanı Endonezya olan karabiberle akraba bir baharat türü. Macunlarda kullanılırdı. "Kebâbe-i Çini" adı, ticareti Çin üzerinden yapıldığı için verilmiş olabilir. *=habbü'l-'arûs, kebâbe, kebâbiye, kebâbe-i Çini*

kuyruk yağı Karaman tipi koyunların kocaman yağlı kuyruklarından elde edilen yağ. Kuyruk yağı eritilerek saklanır, Osmanlı mutfağında birçok yemeğe konurdu. Hamur işlerine çok hafif ve gevrek bir kıvam verdiğinden hem tatlı hem tuzlu

olanlarda kullanılırdı. >*karaman koyunu [koyun]*

kuyu >*buğday kuyusu, kar kuyusu, kuyu çengeli, kuyu dolabı, kuyu fındığı, kuyu kebabı, tahıl kuyusu*

kuyu çengeli Kuyuya düşen nesneleri yakalamak için kullanılan dört sivri çengelli demir. Eskiden et, tereyağı, meyve gibi bozulacak yiyecekler kaplar içine konup soğuk kuyuya sarkıtılırdı. İp koparsa yiyecekleri kuyunun dibinden çıkarmak için kuyu çengeli kullanılırdı.

kuyu dolabı Kuyudan su çıkarmaya yarayan çark.

kuyu fındığı >*fındık*

kuyu kebabı >*kebap*

kûz 1. → *bardak* 2. → *tas*

kûze 1. Bir tür bardak. Topraktan başka kukadan yapılanlar vardı. 2. Toprak veya porselenden yapılan testi. 15. ve 16. yüzyıllarda kebere turşusu, sirke ve zeytinyağı gibi yiyecekleri koymak için kullanılıyordu.

kuzine (İng. kitchen range) 19. yüzyılın ikinci yarısında konak mutfaklarında kullanılmaya başlanan Avrupa tipi dökme demir mutfak ocağı. Alt tarafındaki ateşliğin yanında bir fırın vardır, üst yüzeyinde pişirme gözleri bulunur. Birden fazla ateşliği ve fırını, ayrıca bacalı mangallı tipleri de vardı. Yemek pişirmeden başka soba görevini görüyordu. Daha küçük taşınabilir tiplere "ayaklı fırın" deniyordu. =*matbah sobası, yemek sobası* >*ayaklı fırın, ocak*

kuzu 1. Dişi kuzu lezzet bakımından erkeğinden daha makbuldu. Kuzu kesmek nisanın son haftasına kadar yasaktı. İlkbaharın gelişini kutlayan ziyafet için kullanılan "kuzu başı yemek" deyimi bu yasağın kalkmasıyla ilgili olabilir. Fatih Sultan Mehmed için yapılan yumurtalı ve şalgamlı kuzu yemeği bir kalye türü olmalıdır (bkz. kalye). Kuzunun çok çeşitli yemekleri arasında çevirmesi, dolması, kapaması sayılabilir. =*bere, berre* >*kuzu başı yemek* 2. Bir meyveye yapışık olarak oluşan küçük meyve. 3. Herhangi bir şeyin küçüğü; kuzu kestanesi, küp kuzusu (küçük küp), kuyu kuzusu (kuyunun küçük kanadı) örneklerinde olduğu gibi.

kuzu çevirme Şişe geçirilip bütün olarak pişirilen kuzu. >*çevirme*

kuzu dolması İç pilavla doldurularak fırında, kuyuda veya büyük tencere içinde ateşte pişirilen kuzu. 15. yüzyılda bu iç pilava kıyma, ekmek içi, badem, hurma, kayısı, nardenk, karanfil, tarçın, karabiber ve soğan, 19. yüzyılda badem, fıstık ve kuzu kestanesi konurdu.

kuzu kapaması Kuzu parçaları, taze soğan, maydanoz ve nane ile birlikte, kapağı hamurlanmış tencerede dört beş saat pişirilen bir yemek.

kuzu sarması Fırında kızartılan kuzu bağırsakları. Bu yemek için kasaplar hazır sarılmış bağırsaklar satarlardı. >*kokoreç*

kuzu balığı 1. → *kuzu palamudu* 2. → *akya*

kuzu başı yemek İlkbaharın gelişini ziyafetle kutlamak. Bu deyim mevsimin ilk kuzularının kesilmesiyle ilgili olmalıdır.

kuzu gevreği → *eşek marulu*

kuzugöbeği mantarı >*mantar*

kuzu kestanesi >*kestane*

kuzukulağı (İng. sorrel, sorrel dock L. *Rumex acetosella*) Yaprakları çiğ veya pişmiş olarak yenen bir bitki. Yabanisi Anadolu'da yaygın olarak bulunur. Osmanlı döneminde kültür cinsi yetiştirilirdi. =*ekşi yaprak, gûş-ı berre, hummâs, hummâz 1* >*hummâz şerbeti, labada*

kuzulu Üzerinde daha küçük bir meyve oluşmuş anormal şekilli bir meyve.

kuzu mantarı >*mantar*

kuzu palamudu Küçük orkinos.

küb → *küp*

kübbât → *kebbâd*

kübeybe 1885 yılına ait bir Arapça yemek kitabında *kubayba* kıyma ve bulgur karışımından oluşan yemekler için kullanıldığına göre, Evliya Çelebi'nin Trablusşam yemekleri arasında saydığı kübeybe bir çeşit bulgur köftesi olabilir.

kübeybe pilavı Evliya Çelebi'nin Bitlis'te yediği bir pilav türü. Muhtemelen bulgurdan yapılmıştı.

küçük Hindistan cevizi → *Hindistan cevizi 2*

küçük kalkan Bir tür yassı balık. Büyük Bir kaynağa göre benekli pisi balığıdır. >*benekli pisi balığı* [pisi balığı].

küfe İskeleti söğüt dalları ve gövdesi ince çıtalardan veya kamıştan örülen derin sepet. Sebze, meyve, saman, kum, süprüntü gibi çok çeşitli şeyleri taşımak için kullanılıyordu.

küfeci 1. Küfe yapımcısı. 2. Küfe içinde mal gezdirerek satan kişi.

küfelik 1. Küfe yapılan malzeme. 2. Bir küfe dolusu. 3. Yürüyemeyecek kadar sarhoş.

küfün İçine yağ, bal, kestane konan bir mutfak kabı. 15. ve 16. yüzyıla ait saray mutfak deferlerinde adı geçiyor.

küke Küçük yuvarlak ekmek. =*kuke*

kükim Bir tür kuru meyve. İstanbul'a Tımışvar'dan gelirdi.

kükü Bir tür otlu kaygana. İran mutfağına ait bir yemektir. >*kükü pilav* [*pilav*]

külah Mevlitlerde şeker konan kâğıt külah.

külah-ı divân → *domalan*

külah peyniri >*peynir*

külbasdı → *külbastı*

külbastı Küllü ateş üzerinde ızgarada pişirilen kemiksiz et veya balık. Külbastı için özellikle bel kemiğinin boyun tarafındaki eti tercih edilirdi. =*külbasdı* >*mehle*

peynir külbastısı Yağlanmış çarçube kâğıdına yerleştirerek ızgarada pişirilen kaşkaval veya kaşar peyniri.

sahan külbastısı Sahanda kendi suyuyla pişirilen ve kızaran et.

külbe şeker → *gülbeşeker*

kül durusu → *küllü su*

külek Derin, kulplu kova şeklinde kap. Süt, yoğurt, bal, zerde, pilav, yağ gibi şeyler konurdu. =*gerdel 2* >*kertel, sumak*

küliçe Küçük yağlı çörek. Sivas'ta hâlâ "külünçe" adıyla yapılan hamur işi bunun aynı olabilir.

külle >*su küllesi*

küllü su Dörtte biri kadar kül karıştırılan ve çökelmesi için bekletilen su. Berraklaşmış su, hamur işlerinde kullanılırdı. Küllü suyun içindeki çözünmüş potasyum ve sodyum karbonat hamurun kabartmasını sağlardı. =*kül suyu*

kül pidesi >*pide*

kül poğaçası >*poğaça*

kül suyu → *küllü su*

külşâhî şerbet Kesik koni şeklinde toprak kalıpta yapılan sert şerbet.

Dibindeki delik kâğıtla kapatılır, şerbet sertleşince bu delikten basılarak kalıptan çıkarılırdı. *>sert şerbet*

külünbe İrmikli hamurdan yapılan içli kurabiye. 18. yüzyılda fıstık veya bademli içle yapılan külünbeden başka helvayla doldurulan bir türü vardı. Ancak hangi tür helvayla doldurulduğu bilinmiyor. Aynı yüzyılda İstanbul'da külünbe satan bir Arap sokak satıcısı vardı. Evliya Çelebi Erzurum'da külünbenin tandırda pişirildiğini anlatıyor. Bugün başta Güneydoğu Anadolu olmak üzere bazı yörelerde özel oyma kalıplarda yapılan "gerebiç" veya "kerebiç" külünbenin benzeridir. Bazı yerlerde üzerine köpük helvası dökülerek yeniyor. *=gerebiç, kerebiç, kömbe 3, külçe >köpük helva, ma'mûl*

kümac → *gömeç*

kümbet Bardak, kadeh. *=günbed*

kümeyt Koyu kırmızı şarap.

kümran (İng. tassel hyacinth, L. *Muscari comosum*) Yumrusu yenen bir dağ sümbülü.

künced → *susam*

küncûd → *susam*

künefe Ortaçağ Arap mutfağında *künefe* ince bir yufka iken, sonradan Osmanlı döneminde geliştirilen tel kadayıfı anlamını kazanmıştır ve bugünkü Arapça anlamı da tel kadayıftır. 18. yüzyıl, 1844 ve 1921 tarihli üç Osmanlı yemek kitabında Şam veya Arabistan usulü olduğu belirtilen ve "katîfe", "kenîfe", "künefe" adları taşıyan tel kadayıfı tariflerinin en belirgin özelliği, kadayıfın elle oğularak çok küçük parçalar halinde kırılmasıdır, ki bu açıdan Kilis'te yapılan "kırma kadayıfı" hatırlatır. Ayrıca en eski iki tarife göre künefe "şehriye pilavı şeklinde" tabağa yığılarak sunulurdu. Osmanlı kaynaklarında peynirli baklava tarifleri bulunmasına karşın peynirli tel kadayıfa raslanmaz. Bu durumda Güneydoğu Anadolu'nun "künefe" adıyla şöhret kazanmış peynirli tel kadayıfı bölgeye özgü bir çeşit olarak ortaya çıkmış olmalıdır. *=kadîfe, katîfe, kenîfe >tel kadayıf*

küp Ağzı dar, gövdesi şişkin toprak kap. Büyük su küpleri, mutfak veya kilerde toprağa gömülerek, içindeki suyun yazın soğuk kalması sağlanırdı. İçi sırlı küplerde turşu kurulurdu. Daha küçük küplerde ise kışlık kıyma ve kavurma gibi yiyecekler saklanırdı. Boza da küplerde yapılırdı. *>küpdâr, küphane, küp peyniri, küp üzümü*

küpceğiz Küçük küp.

küpçük → *küpecik*

küpdâr 1655-56 yıllarında Türkiye'ye gelen Jean Thevenot'a göre padişaha şerbetini sunan yüksek dereceli bir saray görevlisi. Başka kaynaklarda rastlanmadı.

küpecik Kavanoz, ufak küp. *>küpceğiz, küpçük, küpecük, küp kuzusu*

küpecük → *küpecik*

küphane Küp yapılan işyeri veya küp konulan mahzen.

küp kuzusu → *küpecik*

küp peyniri *>peynir*

küp üzümü *>üzüm*

kürdan → *hilal 1*

kürec → *kireç*

kürek *=parû* 1. (İng. baker's peel) Ekmekçilerle börekçilerin ekmek ve

böreği fırına koyup çıkarmak için kullandıkları uzun saplı ağaç gereç. =*ergec, ergeç 1, pârû-yi çûb, sistra 2*
2. Helvacıların helva, lokum gibi tatlıları karıştırmak için kullandıkları uzun saplı ,küt uçlu ağaç alet.
3. Mutfak ateşinden kor ve kül almak için kullanılan, demirden yapılmış ateş küreği. >*parû-yı âhen, parû-yı hadîd*

küremez → *gölemez*

kürküm 1. → *safran* **2.** → *usfur*
3. → *zerdeçal*

kürrâs → *pırasa*

kürsî → *sofra iskemlesi*

Kürt baklavası >*baklava*

küskü → *köseği*

küştar **1.** Kesilmiş veya kurban edilmiş koyun. **2.** Et.

küvare → *kevare*

küzbere → *kişniş*

küzre → *kavza*

labada (İng. patience dock, herb patience, L. *Rumex patienta/patientia*) Ispanak gibi pişirilen bir sebze. =*evelek, lapada* >*kuzukulağı 1, ravend-i rûmî*

lâçî → *kâkule 2*

lades (Farsça yâd-est'ten) 1. (İng. wishbone, merrythought) Kuşlarda göğüs kemiğinin üzerinde ve iki kanat arasında bulunan V şeklinde ince kemik. =*uçurtak, yâdes kemiği* 2. Lades kemiğiyle oynanan oyun. Tavuk yerken lades kemiği ortaya çıkınca, iki kişi birer ucundan çekerek kırarlar ve "aklımda" veya "hatırımda" demeden birbirlerinin elinden bir şey almamaya dikkat ederler. Unutan kişi oyunu kaybeder. Avrupa'da *philipena* veya *fillipeen* denen benzer bir oyun çift içli fındıkla oynanırdı. =*yades*

lagos → *lahoz*

lahana (İng. cabbage, L. *Brassica oleracea*) Yeşil veya beyaz cinsleri olan yapraklı bir sebze. En eski kültür çeşidi kara lahanadır. (*Brassica olarecea* var. *acephala*) III. Ahmed'in başhekimi Ebü'l-Feyz Mustafa et-Tabîb'in anlattığına göre, beyaz lahananın menşei Sofya olup o bölgede "alabaş" adıyla biliniyordu. Başta turşu olmak üzere çeşitli lahana yemekleri yapılırdı. 15. ve 16. yüzyılda çorbası ve kalyesi yapılır, helileli pilavına konurdu. 17. yüzyılda taze lahana dolması (dolma-ı kelem-i taze) kaydına dayanarak, lahana bulunmayan mevsimlerde taze olmayan (belki salamura şeklinde saklanan) lahana yaprakları kullanıldığı tahmin edilir. 19. yüzyılda sarma şeklinde dolmasından başka, tüm lahana başından bir tür lahana dolması yapılırdı. III. Selim'in lahana konusunda şiir yazması, lahananın ne kadar sevilen bir sebze olduğunu gösterir. Bu esprili şiirde lahananın meziyetleri anlatılır: "*Lahanacığım, lahanacığım, lahanacığım, lahana*" mısrasıyla biter. =*baklatü'l-ensâr, kelem, kellüm, keremb, kerenb* >*alabaş 1, kapuska, karnabahar, kelem-i dürme, kelem-i Rûmî, kopuzga, lahana turpu*

baş lahana Beyaz lahana.

Brüksel lahanası Tek büyük baş yerine sapında birçok küçük baş

oluşan bir kültür lahana cinsidir. 18. yüzyıl sonunda Fransa ve İngiltere'de yetiştirilmeye başlanmıştır. Türkiye'de 19. yüzyılın ikinci yarısında tanınmıştır. *=Frenk lahanası*

çiçek lahanası → *Karnabahar* 2. → *brokoli*

Frenk lahanası → *Brüksel lahanası*

kara lahana (İng. kale, L. *Brassica olarecea* var. *acephala*) Koyu yeşil yapraklı lahana. En eski kültür lahana türüdür. Beyaz lahanadan daha soğuk iklimlerde yetişir. *=lastariya >kıvırcık lahana*

kıvırcık lahana (İng. borecole, curly kale) Kara lahananın kıvırcık yapraklı çeşidi. Renkleri güzel olduğu için süs bitkisi olarak da kullanılır. Yabani lahanaya en yakın kültür olduğundan uzun bir geçmişe sahip olmalıdır. Bu isimle 19. yüzyılda kaydı bulunur fakat 1525'teki bir narh listesinde bulunan "kelem-i dürme" (dürülmüş lahana) kıvırcık lahana olabilir. *>kelem-i dürme*

şalgam lahanası (İng. swede, rutubaga, L. *Brassica napobrassica*) Bir lahana türü bitkinin şişmiş sapı olan şalgam lahanası Orta Avrupa menşeli bir sebzedir. 17. yüzyılda Fransa ve İngiltere'ye yayılmıştır. 19. yüzyıl sonuna ait tarım konusunda bir Osmanlıca kitapta adı geçiyor.

yer lahanası (İng. kohlrabi, L. *Brassica oleraceae* var. *gongylodes*) Sapının şişkin dip kısmı şalgama benzeyen ve onun gibi lahana ailesinden bir sebze. Roma dönemi yazarı Plinius, yer lahanası olabilecek bir sebzeden bahseder. 14. yüzyılda Fransa'da ve 16. yüzyılda Halep'te yaygın olarak yetiştirilmiştir. 19. yüzyılda İstanbul'da "alabaş", "lahana turpu" ve "şalgam lahanası" adlarıyla bilinirdi. *=alabaş 2, lahana turpu, şalgam lahanası, turp lahanası*

lahanacı 1. Lahana yetiştiren veya satan kimse. 2. Saraya bağlı cirit gibi harp oyunu takımlarından birine verilen ad. *>bamyacı 1*

lahana turpu → *yer lahanası*

lâhham Et satan.

lahîm Etli, semiz.

lâhim Et yiyen, et yediren.

lahışbâ Lahşe çorbası. Evliya Çelebi Kazvin'de yendiğini anlatıyor. *>lahşe*

lahişe → *lahşe*

lahm → *et*

lahmacun Adı, ezilmiş et anlamında olan *lâhm-ı acîn*'den bozma olan ince bir tür etli pide. Şam'ın 17. yüzyılda meşhur olan lâhm-ı acîn böreği bugün lahmacun adıyla meşhur olan yemeğin kökeni olabilir. Evliya Çelebi Tatarların çok sayıda atlarının ayakları altına düşecek kişinin "herise ve macun ve lahm-ı acin gibi olur" diye yazar. *=lâhm-ı acîn*

lahm-ı acîn → *lahmacun*

lahm-ı kadîd 1. Kurutulmuş et. *>kadîd, kak eti* 2. Pastırma. Evliya Çelebi Kayseri'nin pastırması için "lâhm-ı kadîd namiyle şöhret bulan kimyonlu ve baharlı sığır pastırması" der.

lahos → *lahoz*

lahoz (L. *Epinephelus aeneas*) Ege ve Akdeniz'de bulunan eti lezzetli bir balık türü. *=kaya hanisi, lagos, lahos, lakoz >orfoz*

lahşa → *lahşe*

lahşe İnce şeritler halinde kesme hamur ve bu hamurdan yapılan çorba. Tutmaç çorbasının aynısı olduğunu söyleyen Evliya Çelebi bu yemeğin Erzurum, Kırım, Kazvin gibi çeşitli yerlerde yapıldığını kaydediyor, Peygamber'in "En iyi yemek lahişedir" şeklinde bir hadisinden de bahsediyor. İran kökenli olmakla birlikte lahşenin mevcut en eski tarifi 10. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında bulunmaktadır. Ortadoğu ve Kafkas ülkeleri başta olmak üzere dünyanın birçok yerine yayılmış, Macaristan'da *laska*, Litvanya'da *lakstiniai*, Rusya'da *lapşa*, Endonezya'da *laksa* adlarıyla biliniyor. *=lahişe, lahşa, lakçe, lakşa, lakşe >lahişbâ, tutmaç*

lâht Kasap satırı.

lâhus Tatlıya düşkün kimse.

lâk → *tekne*

lakçe → *lahşe*

lakerda 1. İri palamut. 1640 tarihli bir narh defterinde ve Evliya Çelebi'nin *Seyahatnamesi*'nde "lakerda" veya "ilakerda" olarak geçer. *=alagerde, alakerde* 2. Tuzlanmış altıparmak veya iri torik. Küçük torik veya palamuttan yapılan lakerda pek beğenilmezdi. 17. yüzyılda "lakerda pastırması" adıyla satılırdı. Deveciyan (1915) en iyi lakerdanın poyraz eserken yakalanan iri toriklerden yapıldığını, lodos sırasında yakalanan balıkların lakerdasının gevşek ve pörsük olduğunu söyler. *>balık pastırması [pastırma]*

lakoz → *lahoz*

lakşa → *lahşe*

lakşe → *lahşe*

lalanga Yoğurt kıvamında hamuru yağlı tavada kızartarak yapılan bir hamur işi. Çırpılmış yumurta ve unla hazırlanan hamura bazen peynir ilave edilirdi. Fatih için peynirlisinden başka kabaklısı ve şalgamlısı yapılırdı. Sade lalanga şeker ekilerek veya reçel sürülerek yenirdi. 18. yüzyılda Mora'da lalangadan bir tür baklava yapılırdı. *=lâleng, lâlenga, lâlengede, lâlenkede, la'lîn gıdâ*

lâle-i hatâyî → *Firengî fesleğen*

lâleng → *lalanga*

lâlenga → *lalanga*

lâlengede → *lalanga*

lâlenkede → *lalanga*

la'lîn gıdâ → *lalanga*

lamuniye helvası → *memuniye*

lamunya helvası → *memuniye*

landû Fatih Sultan Mehmed için paça ve şalgamla yapılan bir yemek. (Yine Fatih için yapılan başka paçalı şalgamlı bir yemek için bkz. *zerendunî*) *=landuî, landûy >zerendunî*

landuî → *landû*

landûy → *landû*

lapa Koyu kıvamlı pişirilen yemek. Pirinç, bulgur, ebegümeci ve mercimek vb katılarak hazırlanırdı. Fatih Sultan Mehmed için yumurtalı lapa yapılırdı. 16. yüzyıla ait kaynaklarda sade veya badem yağlı lapaya rastlanır. 17. yüzyılda ıspanaklı lapa, kabaklı lapa ve "lapa-i paşa" adlı türü bir saray ziyafetinde sunulmuştu. 18. yüzyılda "turşu lapası" adıyla lahana turşulu lapa yapılırdı. *=şûle 1*

turşu lapası İnce kıyılmış lahana turşusu ile pişirilen pirinç lapası. 18. yüzyılda yapılıyordu.

lapa-i paşa Sarayda yapılan bir lapa türü.
lapada → *labada*
lapin → *lapina*
lapina (İng. green wrasse, L. *Labrus viridis*; İng. brown wrasse, L. *Labrus merula*) Parlak renkli küçük balık türü. Hem Ahmed Vefik (1889), hem Karekin Deveciyan'ın (1915) bu balığı lezzetsiz bulmalarına rağmen 1640'ta lapinanın fiyatı uskumru, izmarit ve palamut gibi balıklarınkinden fazlaydı. =*çuçur azmanı* >*çöçürke, gün balığı 1, kikla*
yeşil lapina (L. *Labrus viridis*) >*lapina*
lap lap yemek Dudakları şapırdatarak yemek yemek.
lastariya → *kara lahana* [*lahana*]
latilokum Lokum. "Rahatü'l-hulkum"dan bozma bu ad 19. yüzyıl sonlarında ve 20. yüzyıl başlarında kullanılmıştı. >*lokum*
latîm → *misk*
lâtîme 1. → *misk* 2. Misk veya parfüm kutusu.
Latin çiçeği → *Frenk teresi*
latron → *natron*
la'ûk → *luhûk*
lavaş Tandırda pişirilen yufka ekmeği. Tandırın duvarına "rapata" adlı yastıkla yapıştırılır. Evliya Çelebi Türkmenlerin ekmeğe "lavaşa" dediklerini, ayrıca Bitlis'te lavaşalı keklik yahnisi yapıldığını söylüyor. =*lavaşa*
lavaşa → *lavaş ekmeği*
laza Küçük bal teknesi.
Laz böreği >*börek*
lazot (Laz otu) → *mısır*
lazot ekmeği Mısır unundan yapılan koyu bulamaç. Kafkasya'da "mısır pastası" denilen bu hamur işi, ekmek yerine yenir. >*pasta 1*
lazut → *mısır*
lebah → *sebistan*
lebçerâ Sohbet sırasında yenilen çerez; atıştırılan yemek.
leben 1. → *süt* 2. Kesik süt.
lebenî Sütlü. Diyarbakır'ın yoğurt çorbası.
lebeniyât Süt ürünleri ve sütlü yiyecekler.
lebeniye Sütlü.
leb-i dilber → *dilber dudağı*
leblâbûy → *leblebi*
leblebi Kavrulmuş nohut. Akdeniz bölgesinde eskiçağdan beri sevilen bir çerezdir. Romalılar leblebiyi tiyatro ve sirk seyrederken yerlerdi. 1573-76 yıllarında Suriye ve Güney Anadolu'da gezen Rauwolff kahvehanelerinde sarı leblebilerinin kahve yanında atıştırıldığı ve yemekten sonra peynir ile birlikte yendiğini anlatıyor. Tahtakale'de 16. yüzyılın ortasında inşa edilen Leblebici Hanı'nın varlığı leblebilerin ne kadar fazla tüketildiğini gösteriyor. Evliya Çelebi zamanında 100 leblebici dükkânında 400 leblebeci çalışıyordu. Ayrıca şekerciler leblebi şekeri ve leblebi helvası yaparlardı. Sultan III. Osman (1754-57) tebdil gezerken çarşıdan leblebi alıp yerdi. =*leblâbûy*
sakız leblebisi Kabuğu çıkarılmadan tuzla kavrulmuş leblebi.
sarı leblebi Kabuksuz leblebi.
leblebi pasteli Şeker ağdasına leblebi karıştırılarak yapılan şekerleme.
leblebi unu Sarı leblebileri el değirmeniyle öğüterek elde edilen un. 16. yüzyılda sarayda tüketilirdi. 19. yüzyılda çevirme tavuk kebabı yaparken,

damlayan yağı çekmesi için tavuğun üzerine leblebi unu serpilirdi.

leblebû → *pancar taratoru [pancar]*

leçer Kıl elek.

leffân → *lüffân*

leğen Yayvan bakır kap. El yıkamak için kullanılan leğenin kenarı geniş ve orta çukuru üzerinde süzgeçli kapağı olurdu. İbrik kapağın ortasındaki yuvarlak yuvaya oturtulurdu. Hepsi, ibrikle birlikte takım halinde satılırdı. Çamaşır ve bulaşık yıkamak için kullanılan leğenler ise daha büyük ve kenarsız olurdu. Büyük leğenler ayrıca hamur yoğurmak için kullanılırdı. =*taşt*

leğençe Küçük leğen.

leğen ibrik El yıkamada kullanılan leğen ve ibrik takımı. >*leğen*

lehcem Büyük kadeh.

Leh tavuğu → *hindi*

lengâri → *lengeri*

lengeç → *yengeç*

lenger Geniş kenarlı, yayvan, bakır veya toprak tabak. Pilav gibi pişmiş yemekler lenger içinde sofraya getirilir, içinden yenirdi. Kaymak da lengere konurdu. Yemeklerin son pişirme aşaması bazen lengerde yapılırdı.

lengeri Kapaklı lenger.

lepande Berrak. Zeytin yağı, şerbet gibi sıvılar için kullanılan bir terim.

lerci Misk geyiğine benzer bir hayvan. >*misk geyiği*

letron → *natron*

lett 1. Dövme işi. 2. Un gibi şeyleri ıslatıp karıştırmak.

levrek (İng. sea bass, L. *Morone labrax*) Lezzetli beyaz etli bir deniz ve tuzlu göl balığı. Çorbası, pilakisi, tavası, pilavı, dolması ve turşusu yapılırdı. 19. yüzyılın son yıllarında Avrupa mutfağı etkisiyle mayonezli levrek moda olmuş, saray ve saray çevresinde verilen ziyafetlerin vazgeçilmez yemekleri arasına girmişti. Bir kilodan az ve 00 gramdan büyük olan "ispendik" adıyla bilinen levrekler bütün olarak pişirmek için tercih edilirdi. =*deniz perkisi, nevrek, nevrenk* >*ispendik 1, tatlısu levreği, uzun levrek*

levz → *badem*

levz-i Hindî → *kakao*

levz-i hulv Tatlı badem.

levz-i mürr Acı badem.

levzîne Badem ezmesinden yapılan tatlı veya şekerleme. 15. yüzyılın ilk yarısına ait en erken Türkçe tarife göre, ince açılmış yuvarlak hamur parçalara dövülmüş badem veya fıstık doldurulur ve susamyağında kızartıldıktan sonra şerbete konurdu. 19. yüzyıla ait farklı bir tarife göre, dövülmüş badem, şeker şerbetiyle pişirilir, ince bir kat pudra şekeri üzerinde yayılıp üstünde yine bir kat pudra şekeri serpilir, sonra kare veya baklava şeklinde kesilirdi. Benzer levzîne tariflerine 13. ve 14. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında rastlanır. 1539'da sarayda yapılan sünnet ziyafetindeki tatlılar arasında levzîne vardı. =*levzinec* >*badem helvası*

levzînec → *levzine*

levziyât Bademle yapılan her türlü helva ve şekerleme.

levziye 1. Fındık, badem, ceviz, kestane gibi meyvelerin tümü. 2. *Prunus* cinsine ait badem, erik, şeftali, vişne gibi sert çekirdekli meyve veren bitkiler.

leylenge İznik Gölünde yaşayan bir balık. 16. yüzyılda kurutulmuşu İstanbul'da satılırdı.

leymun → *limon*

ligorinos → *likorinos*

likek → *göğem eriği* [*erik*]

likorinos Kefal tütünü. Özellikle küçük boy pulatarina ve kobar ile yapılırdı. Balıklar fıçıda tuzlanarak baskıda bırakılır, sonra saman veya talaş ateşiyle tütsülenirdi. =*ligorinos, likorinoz* >*pulaterina, tütün balığı*

limon (İng. lemon L. *Citrus limon*) Hindistan kökenli veya Hindistan üzerinden yayılan limonun turunç ve ağaçkavununun doğal melezi olduğu son genetik araştırmalar tarafından tespit edilmiştir. Bu meyve 7. yüzyıldan sonra Araplar tarafından Akdeniz bölgesine götürülmüştü. Osmanlı döneminde limon Gaziantep, Adana, Antakya ve Antalya, Suriye ve Ege adalarında bol miktarda yetişiyordu. 15. yüzyılda limon ve limon suyu (bkz.) büyük miktarlarda saraya alınıyordu. 16. yüzyılda İstanbul'da bulunan Wratislaw limon ve portakalın ucuzluğuna şaşırmıştı. Osmanlı mutfağında limonun çorbası, turşusu, çevirmesi, reçeli ve şerbeti yapılmaktan başka, ekşilik vermesi için bir çok yemeğe katılıyordu. Limonun çiçeğinden de reçel yapılırdı. =*îlîmûn, lîmû, limûn* >*Frenk limonu, hummâz limonu, kebbâd limonu, Mısır limonu, misket limonu, mürekkep limonu, tatlı limon, ufak limon*

nısfiye limon Bir kısmı hâlâ yeşil olan limon.

limon aşı Limonla tatlandırılan etli bir yemek. 14. yüzyılda yazılmış bir Türkçe tıp kitabında geçer. 15. yüzyılda yazan Şirvânî Arapça *limoniye* adlı yemeğin Türkçe karşılığı olarak kullanır. Et, tavuk, kuyrukyağı, havuç, patlıcan, baharat ve limon suyundan hazırlanıyordu. =*limoniye*

limon suyu Sakız Adası limon suyunun en önemli kaynağıydı. Sıkılarak elde edilen su fıçılara doldurularak gemilerle İstanbul'a getiriliyordu. Bozulmaması için ne tür bir işlemin uygulandığı bilinmiyor, ama 15. yüzyılın ilk yarısında Şirvânî tuzlu limon suyundan bahsettiğine göre belki tuzlanıyordu. Tuzsuz olması gereken kullanımlar için kaynatılmış olabilir. 19. yüzyılda İstanbul şerbetçilerinin limon suyunu toprak kapta üçte biri kalıncaya kadar kaynattıkları ve bu özsuyu şerbet yapımında kullandıkları biliniyor. Mahmud Nedim'in 1900 tarihli yemek kitabında, "limon özsuyu, yani sıkılmış suyu"nun ihtiyaten bulundurulmasından bahsetmesi, bu dayanıklı ürünün 19. yüzyıla kadar kullanıldığına işarettir. =*limonâ*

limon-ı Frengî → *Frenk limonu*

limonâ → *limon suyu* [*limon*]

limonata Limon şerbeti. =*âb-ı limon*

limoniye → *limon aşı* [*limon*]

limonluk 1. Limon yetiştirilen bahçe. **2.** Kışın narenciye ağaçlarını korumak için kullanılan camlı yapı. İstanbul konakların bahçelerindeki limonluklara Sakızlı bahçıvanlar bakardı. Limonluklarda yemek de yenirdi.

limon tuzu (İng. citric acid) Sitrik asit. Limon tuzu İranlı bilgin Cabir ibn Hayyan tarafından bulunmuş. Osmanlı mutfağında kullanımına ancak 19. yüzyıl tariflerinde rastlanır. Avrupa'da 19. yüzyıl ortasında büyük çapta limontuzu üretimine başlanmış, önceleri limon suyundan, 1920'lerden itibaren ise bir küf türü kullanarak şekerden üretilmişti.

limon usaresi Tuz katılarak veya kaynatılarak dayanıklı hale getirilen limon suyu. >*limon suyu*

lîmû Limon.

limûn Limon.

lipari Yağlı döneminde uskumruya verilen ad. Çirozluktan sonra yağlanmaya başlayan uskumru haziran ortasından kasım ortasına kadar yağlı olur. >*uskumru*

lipsos → *lipsoz*

lipsoz =*lipsos* 1. (İng. scorpion fish L. *Scorpaena porcus*) Eti makbul sayılan bir deniz balığı. =*iskorpit 2* 2. → *iskorpit 1*

lisânü'l-asâfîr → *kuşdili 2*

lisânü'l-hamel → *bağa*

lisân-ı sevr/lisânü's-sevr (İng. borage L. *Borago officinalis*) Sapları ve yaprakları sebze olarak kullanılan yabani bir bitki. 17. yüzyılda lisanü's-sevr dolması saray ziyafetlerinde sunulmuştu. 18. yüzyılda çiçeklerinden reçel yapıldığına dair kayıt bulunuyor. 19. yüzyıla ait tariflerin biri kıymalı yumurtalı yemeği için, diğeri yaprakları bulamaca batırılarak yapılan kızartması içindir. =*hodan, öküz dili, sığırdili, zebân-ı gâv* >*boranca*

livar Balıkları canlı tutmak için deniz suyu doldurulmuş küçük havuz; deniz içine yerleştirilen delikli sandık veya sepet.

lob → *lop*

lobya → *fasulye*

lodra Litre veya rıtl denilen ölçü birimi. Kantarın yüzde birine eşitti.

loher → *kara yemiş*

lohûk → *luhûk*

lohûk şerbeti → *çevirme 2*

lohusa çorbası >*çorba*

lohusa şerbeti Şekercilerin yaptıkları gevrek kıvamlı, baklava şeklinde, kırmızı renkli, karanfilli ve tarçınlı sert şekerleme ve bunu sıcak veya soğuk suda eriterek hazırlanan şerbet. Günümüze kalan tek sert şerbet türüdür. 17. yüzyılda Seyyid Hasan'ın (1620-1688) dostlarıyla yediği bir yemekte lohusa şerbeti (*şerbet-i vilâdet*) verildiğinden bu şerbetin sadece lohusa ziyaretlerinde içilmediği biliniyor. 19. yüzyılda bir türüne hummâz şerbeti deniliyordu (bkz. *hummâz şerbeti*). =*hummâz, şerbet-i vilâdet* >*hummâz şerbeti, sert şerbet*

lokanda → *lokanta*

lokanta Otel. Ahmed Vefik (1889) "hanın alafrangası" olarak tanımlar. Hem gecelenen, hem de yemek yenilen bir tesis. Zamanla Avrupa usulü aşçı dükkânı anlamını kazandı. =*lokanda* >*aşçı dükkânı*

lokma =*lûkme* 1. Küçük bir parça yemek. >*lümza, sokum* 2. Küçük top veya bazen halka şeklinde yapılan bir hamur işi. Sadeyağ veya susam, yağında kızartıldıktan sonra bal veya şerbete batırılırdı. Bazen üzerine

dövülmüş ceviz gibi kuru yemiş, susam, şeker veya tarçın serpilerek yenirdi. 18. yüzyıla ait tariflerde yumurtalı veya yoğurtlu hamur, 19. yüzyıla ait tariflerde ise mayalı hamur kullanılıyor. Yine 18. yüzyıla ait lokma tariflerinden birinde, günümüzde "haşlama hamur" olarak bilinen hamur (ekler ve profiterol yapımınında kullanılan hamur türü) karşımıza çıkıyor. Bu lokmalar şerbete atılmaz, yemek yanında ekmek gibi yenirdi. Ayşe Fahriye'nin (1882-3) tarifinde mayalı hamura çörek otu ve sakız katılır. Günümüzde birçok yerde olduğu gibi ölülerin ruhu için lokma yapılır ve dağıtılırdı. Mesirelere giderken "ballı lokum" denen şerbetli veya "yağlı lokum" adıyla bilinen şerbetsiz lokmalar götürmek âdetti. Lokma Arap mutfağından kaynaklanan bir tatlıdır ve 15. yüzyılda yazılan ilk Türkçe tarifi 13. yüzyıla ait bir Arapça tarifin çevirisidir. Bu nedenle Arapça adı *lokmatü'l-kadî*'nın çevirisi olan "kadı lokması" adı da kullanılmıştır. Özellikle 18. yüzyılda "lokum"'un lokma anlamında kullanıldığı görülür. *=halife lokması, kadı lokması, kadınbudu 2, namaz lokması >lokum 1, rûganîn*

ballı derviş lokması Saray lokmasının ballı şerbetle yapılan türü.

ballı lokma Bal şerbetine batırılan lokma. Evliya Çelebi lokmacıların ballı lokma sattıklarını anlatır. *=ballı lokum*
>saray lokması

halife lokması → *lokma 2*

kadı lokması → *lokma 2*

kâk lokması → *saray lokması*

namaz lokması → *lokma 2*

patates lokması Geç Osmanlı döneminin icatlarından bir lokma çeşidi. Patatesli, nişastalı ve yumurtalı hamurdan yapılan lokmalar kızartıldıktan sonra şeker şerbetine atılırdı.

peynir lokması Taze lor veya çayır peyniriyle yapılan lokma. Midilli'de yapılan çeşidi meşhur olup kızartılan lokmalar şeker veya bal şurubuna atılırdı. 19. yüzyıl sonunda Harput'ta yapılan peynir lokmasının üzerine tarçın ve toz şekeri serpilerek yenirdi.

saray lokması Un yerine ince dövülmüş kehk veya francala peksimeti ile çırpılmış yumurta akından yapılan lokma. Saraya özgü bir lokma türüydü. Şeker şurubu yerine kaynamış bala batırılan türüne "ballı derviş lokması" denirdi. *=kâk lokması >ballı derviş lokması*

yumurta lokması Yumurtalı hamur ile yapılan lokma. En eski tarifine göre, kızartıldıktan sonra üzerine şerbet dökülüyor ve kaymakla yeniyordu. *>yumurtalı lokum [lokum]*

lokma tavası *>tava*

lokul → *nokul*

lokum 1. Çeşitli tatlı ve tuzlu küçük hamur işlerine verilen ad. Osmanlı dönemi lokum çeşitlerine örnek olarak, üstüne susam ve çörek otu serpilerek kare kare kesilen, fırında pişirilen bir mayalı hamur işi sayılabilir. *>lokma 2* **2.** Meşhur şekerleme. Asıl adı "rahatü'l-hulkum" (boğazın rahatı) olup zamanla bozularak "latilokum" şeklini aldı, sonra "lati" de terk edilerek

1880'lerden itibaren sadece "lokum" denmeye başlandı. "Lokum" veya "lokma" ismiyle bilinen hamur işleri ile lokum şekerlemesi arasında tek benzerlik, küçük parça halinde olmalarına rağmen lokum ismi benimsenmişti. Lokumun İngilizcedeki ilk adı olan *lumps of delight* "nefis lokmalar" anlamındadır. Peltenin lokum gibi nişasta, şeker ve meyve suyundan yapılması ve 17. yüzyılda bu tatlı için "rahatü'l-hulkum" ifadesi kullanılması, lokumun pelteden geliştiğini düşündürür. Ali Eşref Dede'nin 19. yüzyılın ortasına ait yemek kitabında "billuriye helvası" adıyla lokum tarifi bulunuyor. 19. yüzyılda İstanbul'u ziyaret eden yabancılar lokumu çok beğenmişlerdi ve yüzyılın ortasından itibaren ihraç edilmişti. Avrupalı şekerciler, lokumu taklit etmeye uğraşmışlar, fakat malzemesi basit olmasına rağmen tekniği zor olduğundan başaramamışlardır. Bir de nişasta yerine balık tutkalı kullanmaya kalkıştıklarında sonuçlar iyice kötüydü. Bunun en çarpıcı kanıtı, İngiltere'de *Turkish delight* (Türk lokumu) adı altında hâlâ satılan çikolata kaplı jöledir. *=billuriye helvası, latilokum, rahatü'l-hulkum >kesme, sucuk 2*

ballı lokum Şerbete atılan lokma. *=ballı lokma* [*lokma*]

hacı lokumu Yağlı hamurdan yapılan, fındık büyüklüğünde, dört köşeli, kuru ve şekersiz lokma. Yağda kızartılır veya fırında pişirilirdi. Hacı tehniyelerinde şerbet bardaklarının içine atılarak yenilirdi. Bazen süt ve çorbalara katılırdı. *>çorbalık ekmek >süt çorbası [çorba]*

heman lokum Adı var tarifi yok. İsmine bakılırsa çabucak yapılan basit bir lokma olmalı.

kuş lokumu **1.** Çocuklar için yapılan ve sokakta satılan bir hamur işi. Un, yağ, şeker ve yumurta sarısıyla hazırlanan yumuşak hamur, tepsiye incecik yayılarak fırında pişirilirdi. Günümüze gelen tarifinde, yayılan yufkaların parmak ucuyla oynatılarak şekil verildiği anlatılıyor. Herhalde bu yöntemle kuşa benzetiliyordu. **2.** Kilitbahirli Mahmud Nedim (1900) ise çocukluğunda annesinin yaptığı az şekerli, mayalı hamurdan, uçları sivri kurabiye şeklinde olan kuş lokumunu anlatır. Bu kuş lokumu için, "Küçük iken kadın anam haftada bir iki defa kuş lokumu yaparak her sabah kuş lokumu sevdasıyla mektebe gönderdiği hiç aklımdan çıkmaz; demek isterim ki küçük çocuklar için hoş bir eğlencedir" der.

tatlı lokum Ekşi süzme yoğurt ve yağ ile yapılan hamurla hazırlanan ve yağda kızarttıktan sonra sonra ballı veya şekerli şerbete konan bir lokma çeşidi.

yağlı lokum Yağda kızartılan şerbetsiz lokma. İstanbul'da mesirelere giderken yapılırdı.

yumurtalı lokum /yumurta lokumu >yumurtalı lokma [lokma] Yumurtalı hamurundan yapılan ve hacı lokumu şeklinde kesilerek pişirilen gevrek bir hamur işi. Nohut çorbası ve süte konurdu. *>süt çorbası* [*çorba*]

lokumcu Lokum yapıp satan kişi.

lop *=lob* 1. Yuvarlak ve yumuşak

olduğundan kolay yutulan iri lokma. >*hazırlop* **2.** → *incir* **3.** → *lop incir* [*incir*]

lop et Kemiksiz et.

lop incir >*incir*

lop yumurta → *hazırlop*

lor kôftesi >*köfte*

lor peyniri >*peynir*

lostariya Küçük lokanta.

lotur (Ing. lotur bark, L. *Symplocos racemosa*) Hindistan'da yetişen bir ağacın tıpta kullanılan güzel kokulu kabuğu.

lök (Ing. lacquer tree, L. *Rhus vemiciflua*) Lak ağacından çıkarılan zamk. 16. yüzyılda saray helvahanesine alınmıştı. Zamkın tıbbi faydaları dışında, lak denilen vernik yapımında kullanılırdı. Türkiye'de ciltçilik, yaldızcılık, Edirnekâri işi gibi çeşitli sanatlarda kullanılan bir malzemeydi. Saray mutfağının muhasebe defterlerinde helvahaneye alınan malzemeler arasında lök gibi ciltçiliğe ait olanlar bulunuyor. =*lük*

luâb Asıl anlamı salya olan bu kelime mutfak terimi olarak koyu kıvamlı bazı yiyecekler için kullanılırdı.

ayva luâbı Ayva püresinden yapılan ilginç bir murabba. Şeker, baharat ve misk katılan püre bir buçuk saat kepçeyle dövülürdü.

domates luâbı Domates salçası.

luâb-ı mekes **1.** → *bal* **2.** → *şarap*

luâb-ı sürûr Bal, şeker gibi şeylerle yapılan tatlı.

lûbâ → *fasulye*

lûbiyâ → *fasulye*

lûbyâ → *fasulye*

lûgan → *revgan*

luhûk =*la'ûk, lohûk, luûk* **1.** (Ing. electuary, lambative) Eski tıpta macun kıvamında şekerli veya ballı ilaç. Yalanarak veya sulandırılarak alınıyordu. >*cüvâriş* **2.** → *çevirme 2*

luhûk şekeri → *çevirme 2*

luhûk şerbeti → *çevirme 2*

luhûm Etler.

luhûm pilavı Leblebi büyüklüğünde kesme hamur, kıyma ve soğanla yapılan yemek. Ege adalarına özgü bu yemek, Mahmud Nedim'e göre Rodos'ta baklava kadar makbul sayılırdı.

lûkme → *lokma*

lu'mûz Obur.

lût **1.** Güzel yemek. **2.** Büyük lokma. **3.** Yolda giderken yemek üzere bir veya fazla ekmeğe sarılan lezzetli bir katık. Özellikle köylü ve çoban yemeğiydi. >*dürüm*

lût ve pût Yenen ve içilen şeyler.

lû'te → *tutmaç*

luûk → *luhûk*

lübb İç, öz.

lüfer (İng. bluefish, L. *Pomatomus saltator*) Neredeyse bütün dünya denizlerinde bulunduğu halde İstanbul için ayrı önem taşıyan bir balık. Eski Latince adı olan *Clupea bosphori*, İstanbul Boğazı'yla nasıl özdeşleştiğini göstermektedir. Deveciyan (1915) İstanbul sularında avlanan lüferin tadının başka yerlerdekinden çok üstün olduğunu belirtiyor. Aynı kaynağa göre, en küçüğünden başlayarak şöyle isimlendirilir: defneyaprağı (25-40 adedi 1 kilo), beşparmak (20 adedi 1 kilo), çinakop (16-20 adedi 1 kilo), sarıkanat (10-14 adedi 1 kilo), lüfer (2-8 adedi 1 kilo), kofana (1 adedi 1 kilodan fazla). Hepsi lezzetli olmakla

birlikte, kilosuna 7-8 tane gelen "ızgara lüferi" denilen orta boyları en çok beğenilirdi. Ağzının tadını bilenler, ızgara yapılmış lüfere limonluklarından taze koparılmış limon suyu sıkarlardı. Lüferin yenmesi kadar avlanması da İstanbul kültürünün bir parçasıydı. Sonbahar gecelerinde sandallarda, mehtap yoksa lamba yakarak oltayla avlanırdı ve taze taze sandalın içinde mangalda pişirilerek yenirdi. Lüferin en çok ızgarası sevilmekle birlikte, pilavı, turşusu için tariflere rastlanır. Bazen de tuzlanırdı. 17. yüzyıl kaynaklarında adı "nilüfer" olarak geçer. =*nilüfer balığı, ülüfer* >*çinakop, defneyaprağı, kofana, lüfer azmanı, sarıkanat*

lüfer azmanı → *kikla*

lüffân Ekşi nar. >*kara nar* [*nar*]

lühce → *kuşluk ta'âmı*

lük → *lök*

lüle 1. Çeşmelerde suyun aktığı boru veya burmalı musluk. 2. Şehre su sağlayan sistemde belirli yerlere akan su miktarını kontrol etmek için kullanılan, değişik çaplarda yapılan boruların en küçüğü. Konak sahiplerinin çeşmeden almak yerine evlerine getirttikleri su için, su hakkı lüle olarak ölçülürdü, Arseven'e göre "bu su hakkı emlak gibi senetle alınır satılırdı". 3. Şekerleme, tütün gibi küçük miktarlarda satın alınan şeylerin içine kondukları bükülmüş kâğıt külâh. 4. Dürülmüş. =*bürüm* >*dürüm, lüle kaymak* [*kaymak*]

lüle kaymak >*kaymak*

lüleli bardak Emzikli bardak. >*sağrak 2*

lümza Bir parça yiyecek.

lüvâse Tadımlık lokma.

lüzûcet Bir yiyeceğin yapışkan kıvamı. =*lüzûciyet* >*luâb*

lüzûciyet → *lüzûcet*

mâ → *su*

mâ-i cübün Peynir suyu, yoğurt suyu.

mâü'l-hıyar Hıyarın sıkılmış suyu.

mâü'l-verd → *gülsuyu*

mablak Uzun saplı, ucu küt gereç. Dondurma, çevirme, helva, macun gibi yiyecekleri karıştırmak, dövmek ve kaplarından çıkarmak için kullanılıyordu. Kullanımına göre ağaç veya metalden yapılırdı. 16. yüzyılda demirden yapılan bir mablağın Darüssade'ye alındığı kayıtlıdır. *=helvacı küreği, mebla', meblağ, mibla >çomak*

Macar üzümü (İng. mistletoe, L. *Viscum album)* Ökse yapılan yabani bir meyve. Ağaçlarda asalak olarak biter. Küçük beyaz meyveleri zehirlidir. *=buraç, burç, göğelek, gökçe, pung >ökse*

macun 1. Koyu kıvamlı, şeker veya balla tatlandırılan ilaç. Afyon, sarısabır, amber, misk, kırmız, baharat gibi malzemelerden yapılırdı. Padişah ve zenginler için değerli taşların toz halinde ilave edildiği "cevâhir macunu" yapılırdı. Macun, bazen sulandırılarak sıcak sıcak içilirdi. *>cüvâriş, çevirme, devâ-i misk, luhûk*
2. Şeker ve çeşitli tatlandırıcılardan yapılan şekerleme. Sakızlı, bergamotlu, tarçınlı, güllü, naneli, erikli gibi macunların her biri farklı renkte yapılırdı. Birkaç gözü olan daire veya yarım daire şeklinde özel tepsiler içinde sokakta satılırdı. Macuncu, çocukların seçtikleri bir veya fazla çeşidi "macuncu mablağı" veya "macunkeş" denilen yassı uçlu aletle alıp bir çöpe sararak verirdi.

cevahir macunu Toz halinde değerli taşlar içeren macun. *>yakut macunu*

hazine macunu → *gelincik macunu*

gelincik macunu Gelincik çiçeğinin taç yaprakları ile tarçın, karanfil, zencefil gibi çok çeşitli baharatla yapılan macun. Ramazan'da kibarların ve devlet büyüklerinin sofralarında mutlaka bulundurulurdu. Hem mide ilacı olarak, hem de tatlı niyetine yenirdi. "Hazine macunu" adıyla da bilinirdi. *=hazine macunu*

hazine macunu → gelincik macunu

hünkâr macunu Baharat karışımı, misk ve amberden oluşan bu macun

baş lala nezareti altında padişah için hazırlanırdı. Rikâp töreni sırasında kahvecibaşı eliyle sadrazam, şeyhülislam, vezirler ve devlet erkânına ikram edilirdi.

Korukcuoğlu macunu Afyon içeren bir macun türü. Çocukları uyutmak için kullanılırdı.

mesir macunu "Mesir" kelimesi Pontus Kralı Mitridates'in (MÖ 132-63) adından bozmadır. Oğullarının onu zehirleyecekleri korkusuyla yaşayan Mitridates panzehirler konusunda araştırma ve deneyler yapmıştı. Onu yenip öldüren Romalı general Pompeius bu araştırmalarla ilgili belgeleri İtalya'ya götürmüştü. Rivayete göre, Kanunî'nin annesi Hafize Sultan'ın Manisa'da yaptırdığı hastanede kullanılan macun Venedik'ten getirtilmiş bir reçeteye göre hazırlanıyordu. Asıl zehire karşı kullanılan bir ilaç iken her derde deva olduğu inancı halk arasında yaygınlaştı. Osmanlı sarayına ait bir helvahane defterinde *mesritius* adıyla tarifi veriliyor. Avrupa'da da *mithridatium* adıyla benzer tarifler 19. yüzyıl sonlarına kadar eczacılıkla ilgili eserlerde yer almıştı. Nevruz günü olan 22 Mart'ta Manisa'nın Sultan Camii'inden halka mesir macunu atma geleneği, zamanla Nevruz ile mesir macunu arasında kurulan sıkı bağı gösteriyor. Nitekim Nevruz macunu ve mesir macunu terkipleri birbirine benzer, ikisi de çok çeşitli baharat ve şifalı madde içeren şekerli veya ballı macunlardı. >*Nevruz macunu*

Nevruz macunu Nevruz'a özgü kırmızılı renkli baharatlı macun. Çok çeşitli ot, baharat, çiçek ve kokulu madde içerir. Sarayda Nevruz macunu yapılan geceye Ot Gecesi denirdi. Saray hekimbaşısının gözetimi altında yapılan macun padişah ve aile fertleri ile devlet ileri gelenlerine sunuluyordu. Kâselere konan macunun üzeri altın varakla süslenirdi. Nevruziyenin yanında isimleri 's' harfiyle başlayan yedi yiyecek (susam, süt, simit, su, salep, safran ve sarmısak) yemek gelenekti; her birinden tadımlık alınırdı. **–***bahar helvası, nevruziye* >*mesir macunu*

yakut macunu İçinde yakut tozu bulunan macun. >*cevahir macunu*

macuncu Macun yapan veya satan kişi. >*macuncu mablağı* [*mablak*]

macuncu mablağı Sokakta çocuklara satılan macunları kaptan alıp çöplere sarmak için kullanılan ucu küt gereç. =*macunkeş* >*macuncu*

macunkeş → *macuncu mablağı* [*mablak*]

ma'danoz → *maydanoz*

ma'denos → *maydanoz*

maden suyu İçinde doğal olarak yüksek miktarda mineraller bulunan kaynak suyu.

maden tuzu >*tuz*

madımak (İng. Indian knotgrass, L. *Polygonum cognatum*) Anadolu'da yaygın olarak pişirilen bir bitki. **–***kuşekmeği 1*

madrabaz Hayvan, balık, sebze, meyve gibi yiyecekleri, yerinden ucuza alıp satan kimse.

madrabaz kayığı **1.** Balıkçılardan ucuz balık alıp halka satan madrabazların kullandıkları kayık. **2.** Limanda veya

açıklarında demirli duran gemilere yiyecek götürüp satan madrabazın kayığı.

mâfeş helvası → *mafiş*

mafiş Adı *mâ-fî-şey*'den (hiçbir şey yok) bozma bir hamur tatlısı. Ağızda eridiği için bu ismi almıştır. En eski tarifi 16. veya 17. yüzyıla ait bir yazmada bulunuyor. O dönemde yumurta akı, susamyağı, nişasta ve asfurdan yapılan hamur küçük ince yufkalar halinde açılıp rulo halinde kıvrılıyor ve yağda kızartıldıktan sonra şerbete atılıyordu.
=*mâfeş helvası*

mağdanos → *maydanoz*

mağmağ Ermenice'de köz ateş için kullanılan terim. =*köz*

mağz Ceviz, fıstık gibi sert kabuklu meyve. >*çehar mağz, heft mağz*

mağz-ı köknar → *çam fıstığı*

mağzîn → *ilik helvası*

mahallebi → *muhallebi*

mahbez Ekmekçi fırını veya dükkânı.

mâhî → *balık*

mâhî-i huşk Kurutulmuş balık. İstanbul'da en meşhur türü çirozdu.

mâhî-i mâr → *yılan balığı*

mâhî-i sakankur → *sakankur balığı*

mâhî-i şâhî → *mezgit 1*

mâhîce → *mâhîçe*

mâhîçe 1. Küçük balık. 2. Küçük parçalar halinde hamur. İran ve Anadolu'nun bazı yerlerinde "aş-ı mâhîçe" adıyla yemeği yapılırdı. 3. 17. yüzyılda İstanbul ve Aydın'da helvacılar tarafından yapılan bir şekerleme türü. Şirvanî'nin (15. yüzyıl) anlattığı, kalıplarda balık gibi çeşitli şekiller verilmiş şekerleme olabilir.

mâhîdâne → *balık otu 1*

mahîtâ → *sebistan*

mâhiyâbe 1. → *balık suyu [balık]* 2. → *balık paçası [balık]* 3. Sardalye gibi salamura balık.

mahleb → *mahlep*

mahlep 1. (E. mahaleb cherry, St. Lucie cherry, L. *Prunus mahaleb / Cerasus mahaleb*) İdris ağacı ve hoş kokulu tohumu. Dış kabuğu çıkarılan tohumun öğütülerek elde edilen tozu Doğu Akdeniz ülkelerinde çörek, kurabiye gibi hamur işlerine katılır. 17. yüzyılda bal veya şekerle tatlandırılarak salep benzeri bir içecek hazırlanırdı. İstanbul'da sokakta satılan bu içecek Azerbaycan'da kahvelerde içilirdi. Mahlep Suriye'de sabuna koku vermekte de kullanılıyordu. =*idris, köpek kirazı*

mahlût Karışık, karışım. >*ekmekli mahlût, gülâb-ı mahlût [gülâb], mahlût kavurma, mahlût şurup, mahlût turşu*

mahlût kavurma Koç, tavuk, hindi, kaz, ördek ve av etlerinden yapılan kavurma.

mahlût şurup Bir tarifine göre Frenk üzümü, ahududu ve çakal eriği karıştırılarak yapılan şurup.

mahlût turşu Küçük hıyar, asma kabağı, ufak kavun, karpuz, yeşil biber ve havuçla yapılan turşu.

mahmûde (İng. bindweed, L. *Convolvulus arvensis*) Eski tıpta yaygın olarak kullanılan bir bitki. Sivas'ta yapraklarından çorba yapılır.

mahmudiye 1. 15. yüzyıla ait tarifine göre bal, badem, kayısı, razaki üzümü ve erişte ile hazırlanan bir tavuk yemeği. 2. 16. yüzyılın ilk yarısına ait bir tarife göre ise bademli, kayısılı un helvası.

Bal veya şekerle yapılan bu helva, üzerine ayrıca toz şeker ekilerek yeniliyordu.

mahmur çorbası >*çorba*

mahonya (L. *Mahonia*) Amberbaris familyasından, mavimsi siyah meyveleri yenilebilen bir çalı.

mâhûr → *meyhane*

mahz(I) Su katılmamış halis süt.

mahz(II) Yoğurttan tereyağ yapmak.

mâ'ide Yemekler konulmuş sofra.

mâ'ide-i sâlâr Sofracıbaşı. >*çaşnigir*

mâ'ide-i seniye Padişah ziyafeti.

mâî kâğıt >*mâî kâğıtlı şeker* [*şeker*]

ma'ir → *mayir*

maişet Ulema'ya verilen tayinat.

makarna (İng. macaroni) İtalyan makarnası 13. yüzyıldan itibaren çarşıda hazır olarak satılmış ve Akdeniz bölgesinde ticareti yapılmıştı. 18. yüzyılın ikinci yarısında İtalya'da makarna yapma makinesi icat edilince daha önemli bir ihraç malı haline gelmişti. Bu dönemde Osmanlı devletine ithal edilen İtalyan makarnasını yoksullar bile yiyordu. 1830'larda ordunun makarna ihtiyacını karşılamak üzere Ahmet Paşa tarafından Selimiye Kışlası'nda bir fabrika kurulmuştu. "Makarna" kelimesinin, III. Selim devrinde yazılan bir Farsça-Türkçe sözlüğünde *pînûvâ* kelimesinin tanımında kullanılması ve 1844'te yazan Mehmed Kâmil'in "temcit pilavı" deyimini "temcit makarnası" şekline sokması, bu yiyeceğin ne kadar benimsendiğini göstermektedir. İtalyanlara karşı savaşılan Trablusgarp harbi (1911-12) sırasında *Tanin* gazetesi halkı makarnayı boykot etme çağrısında bulunmuştu. =*makaronya* >*kadayıf makarnası*, *mâhîçe 2*, *pasta 3*

düdük makarnası İnce boru şeklindeki makarna. İlk, 1844 tarihli bir tarifte geçer.

kesme makarnası Erişte şeklinde makarna.

rende makarnası Bunun şeklinin nasıl olduğu tespit edilemedi. Tokat'ın oğmaç çorbasının rendeden geçirilerek hazırlanan küçük hamurlarının benzeri olabilir.

simit makarnası Ramazan'da sahur için özel bir tür simitten yapılan yemek. >*simit*

temcit makarnası >*temcit pilavı* [*pilav*]

makarnacı İtalyanlar için kullanılan lakap.

makarna simidi >*makarna simidi* [*simit*]

makaronya → *makarna*

mâkiyân → *tavuk*

makrama Sofrada peçete, el yıkarken havlu olarak; büyükleri bele sararak peştemal, küçükleri de mendil olarak kullanılan bir dokuma türü. İnce kumaştan yapılır ve genellikle işlemeli olurdu. Hediyeler ve doktor gibi kişilerin ücretleri küçük makramaya sarılarak verilirdi. =*makreme* >*peşkir*

makreme → *makrama*

maksima bozası >*boza*

Malatya eriği >*erik*

malikâne → *heft-mağz*

Malta eriği (İng. loquat, Japanese medlar, L. *Eriobotrya japonica*) Çin kökenli bir ağacın meyvesi. Doğu Asya ve Hindistan'a doğru yayılmıştı. Ne zamandan beri Türkiye'de yetiştiği konusunda bilgi bulunamadı. İstanbul'da "Malta eriği" adı

verilirken İzmir'de "Hint elması" olarak bilinirdi. =*Frenk elması 2, Hint elması, Malta muşmulası, yenidünya*

Malta muşmulası → *Malta eriği*

Malta portakalı → *mandalina*

maltız Demir sacdan, silindirik ayaklı, seyyar bir ocak türü. Altta kömür yakılan ateşliği ve onun üzerinde ızgarası bulunur. Geç Osmanlı döneminde konak mutfaklarında mangalın yerini almıştı. >*mangal, ocak*

mamaliga → *kaçamak*

manca (İtalyanca *mangiare*'den) Yemek.
akşam mancası Akşam yemeği.
kedi mancası Ciğer, dalak gibi kediye yedirilen sakatat.

mancamak Yemek yemek.

mancana → *damacana 1*

mancılık Büyük bakır tencere.

manda (İng. water buffalo, L. *Bubalus bubalis*) Manda, ineğe göre miktarca daha az, ama daha yağlı süt verir. En iyi kaymak manda sütünden yapılır ve bu sütten yapılan tereyağı ve yoğurt çok lezzetli olur. İçinde karoten bulunmadığından manda sütünden yapılan tereyağı ve peynir bembeyazdır. Kanlıca yoğurdu manda, koyun ve inek sütlerinin karışımından yapılırdı. Manda etinin besin değeri sığır etinden fazla olmasına rağmen, et kaynağı olarak önemi az olmuştur, hatta mandanın kesilmesi hoş görülmezdi. Buna karşın 18. yüzyılda Tokat'ta manda pastırması yapılırdı. Evliya Çelebi Kırım'da yaban mandayı avlayıp kebap yaptıklarını anlatıyor. =*camız, câmûs, dombay, donbay 2, kömüş, su sığırı, tonbay*

mandalina (İng. mandarin, L. *Citrus indica*) Kökeni kuzeydoğu Hindistan olan mandalina 5. yüzyıldan önce Çin'e götürülmüş, orada özellikle kokusu için beğenilmişti. 1805'te Çin'den İngiltere'ye, oradan İtalya'ya, İtalya'dan diğer Akdeniz ülkelerine yayılmıştı. 1850'lerde İstanbul'a Mısır'dan gelen mandalinaya "yusufçuk" adı verilmişti. Sonra "Malta portakalı" ve "yusuf efendi" adları da kullanıldı. =*Çin portakalı, Malta portakalı, yusufçuk, yusuf efendi*

mandıra (İng. dairy farm) Süt veren hayvan barındırılan ve süt ürünleri imal edilen yer. =*mandra* >*süthane*

mandra → *mandıra*

manga → *manka*

mangal (İng. brazier) Pirinç, bakır, toprak veya oyma taştan yapılan, odun kömürü yakılan taşınır ocak. Toprak mangallar eskiçağda da kullanılırdı. Osmanlı devrinde sırlı Çanakkale işi toprak mangallar yaygındı, sabah kahvesi yapmak için küçük başucu tipleri de vardı. Yoksul ailelerin kullandıkları ucuz toprak mangallar kolayca kırılarak yangın tehlikesini yaratırdı. Bunların ağzına ince sac çember geçirilmişti. Mangallar hem ısınma, hem yemek pişirmek için kullanılırdı. Kanunî devrinde Türkiye'ye gelen Fransız elçilik heyeti üyesi Nicolas de Nicolay bu pişirme usulüne şaşırarak herhalde sağlıklı ve lezzetli olamayacağını söylüyor. Oysa yemek meraklıları en lezzetli kahve ve yemeğin mangalda piştiğine inanırlardı. Sertoğlu'na göre, İstanbul'a havagazı geldikten sonra bile mangaldan vazgeçmeyenler vardı.
mangal içi Mangalın içinde ateş yakılan kısmı.

mangal tablası Mangalın üzerinde durduğu tepsi. =*mangal tahtası*
mangal tahtası → *mangal tablası*
mangır çorbası >*çorba*
mangır otu → *Girit otu*
manka Karavana etrafında toplanmış gemiciler. =*manga*
mankafa balığı Bir tür kikla balığı. >*kikla*
manta Güzel kokulu, beyaz bir menekşe türü.
mantal Üzüm sıkılan tekne.
mantar 1. (İng. fungus, mushroom) Osmanlı mutfağında mantarın en çok yumurta ve sadeyağ ile pişirildiğini III. Selim devri tarihçisi Ahmed Cavid'den öğreniyoruz. 16. yüzyılda sarayda mantar kavurması yeniyordu. 19. yüzyıl yemek kitaplarında yahnisi, pilakisi, kebabı, ızgarası gibi tariflere rastlanır. Ateş yakmak için kullanılan kav bir mantar türüydü. =*beyzaü'l-arz, beyzaü'l-bilâd, beyzaü'l-razz, çetr-i mâh, futr, futur, keme 1, külâh-ı dîvân* >*cevz-i gendüm, domalan, gârikûn, kav* 2. Güneybatı Avrupa ve kuzey Afrika'da yetişen mantar meşesinin (*Quercus suber*) kalın kabuğu ve bu malzemeden yapılan şişe tıpası. 17. yüzyıldan itibaren mantar tıpaları Avrupa'da kullanılmaya başlandı. Ayrıca balıkçı ağlarının bir kenarına mantar bağlanarak su yüzeyinde kalmaları sağlanırdı. =*sezî, sezü*
ağaç mantarı 1. → *kav mantarı* 2. (İng. velvet shank, velvet stemmed agaric. L. *Collybia velutipes*) Lezzetli, yenilir bir mantar.
ak **mantar** *Agaricus* mantar türleri için kullanılan genel ad ve özellikle *Agaricus campestris*. =*keçi mantarı, köylük*
çam mantarı 1. (İng. larch agaric, white agaric, L. *Polyporus officinalis*) Tıpta kullanılan, melez ağacında (*Larix decidua*) bulunan bir mantar türü. "Katran köpüğü" de denirdi. =*gârikûn* >*kav mantarı* 2. Çam altında yetişen bir cins kanlıca mantarı.
kav mantarı (İng. tinder fungus, hoof fungus, oak agaric, L. *Polyporus fomentarius*) Tıpta ve kav yapmakta kullanılan bir ağaç mantarı. =*ağaç mantarı 1* >*mantar kavı*
keçi mantarı 1. → *ak mantar* 2. → *tozlu mantar*
kızıl mantar *Kâmûs-ı Türkî*'de adı geçen bu mantar Anadolu'da bugün kanlıca mantarı denen bir tür olabilir. (*Lactarius deliciosus*) olabilir.
kuzugöbeği mantarı (İng. morel, L. *Morchella esculenta*) Lezzetli bir mantar türü. 18. yüzyılda kaydı geçiyor. =*göbelek, kuzu mantarı*
kuzu mantarı → *kuzugöbeği mantarı*
sığır mantarı (İng. Lycoperdon nuts, hart's truffle, deer truffle, L. *Elaphomyces granulatus*) Eskiden tıpta kullanılan, yemek olarak makbul sayılmayan, cevize benzer bir yeraltı mantarı. Mütercim Âsım'a göre, bal şarabı yapımınında mayalanmayı hızlandırmak için kullanılıyordu. =*cevz-i cendüm, cevz-i gendüm, şahmü'l-arz*
tozlu mantar (İng. puff-ball, *Lycoperdon*) Bazı türlerin genç olanları yenilir bir mantar. Olgun olunca içini dolduran kuru sporlar toza benzediğinden "tozlu mantar" adı verilmiştir. Şemseddin Sâmi

(1901) bu mantar için "içi tozla dolu bir küçük topçuk ki çayırlarda olur" açıklamasını veriyor. =*keçi mantarı 2*

yelli mantar → *tozlu mantar*

yer mantarı Siyah domalan. >*domalan*

mantar burgusu Şişe mantarı çıkarmak için burgulu demir alet. =*horozayağı, tıpa burgusu, tıpa çekeceği, tirbuşon*

mantar suyu Mantar salçası.

mantı "Mantı" kelimesinin eski bir Türkçe veya Moğolca kelimenin Çincede aldığı şekil olabileceği düşünülüyor. Çincede "doldurulmuş kafalar" veya "barbar kafaları" anlamlarını kazandı. Çin'de Türk etkisinin yoğun olduğu Tang devrinde 838-847 yılları arasında bu ülkede gezen Japon Budist rahip Ennin mantıdan bahsediyor. 14. yüzyıl Moğol dönemine ait, *yubka* (yufka), *parag* (börek) gibi Türk mutfağından gelen unsurlar bulunan bir Çince yemek kitabında *manta* adıyla hem bildiğimiz mantı, hem de sarmısaklı yoğurtla yenilen patlıcan dolması tarifleri bulunmaktadır. Mantının Farsça adı olan *cuşburek* (kaynatılan börek), Arapça'ya *şuşbarak* şeklinde geçti. En eski Türkçe mantı tarifi 15. yüzyılın ilk yarısına ait olup Şirvâni'nin kitabında bulunuyor. Buna göre, kıymaya nohut, tarçın ve sirke katılıyor, tepsi içinde pişirildikten sonra üzerine sarmısaklı yoğurt ve sumak konularak yeniyordu. Aynı yüzyılda Osmanlı sarayında sık sık yapılan mantının malzemeleri arasında soğan olduğu biliniyor.

manyok (İng. cassava, L. *Manihot esculenta*) Güney Amerika'da yetişen bir bitkinin yumrusu ve bu yumrudan üretilen un. Ararot veya patates unu gibi kullanılır.

marangoz balığı (İng. sawfish, L. *Pristis pectinata; Pristis pristis*) Akdeniz ve okyanuslarda bulunan iki balık türü. Uzun testere şeklindeki burnu nedeniyle böyle adlandırılmış olsa gerek. =*minşar, testere balığı*

mareorana → *mercanköşk*

marçope → *kuşkonmaz*

marçube → *kuşkonmaz*

Mardin eriği >*erik*

mâr-giyâ → *kuşkonmaz*

marlanus → *merlanos*

marlos → *berlam*

mâr-mâhî → *yılan balığı*

mâr-mâhîc 1. → *yılan balığı* 2. → *yayın balığı*

marmarina Mora'ya özgü bir börek türü. Altına yufka, üzerine ıspanak, onun üzerine taze peynir ve yumurta karışımı kaşık kaşık konulup fırında pişirilirdi.

marmelat Ortaçağ Avrupası'nda şekerle pişmiş ayva ezmesine verilen Portekizce ad. Zamanla her türlü meyveden yapılan ezme veya küçük parçalar halinde murabba ismi oldu. Marmelat 20. yüzyıl başında Türk mutfağında yer almaya başladı. >*murabbâ*

marsama 1. (İng. sneezewort, L. *Achillea*) Tıpta kullanılan bir bitki. 15. yüzyılda hoş kokusu için evlerde ve bahçelerde yetiştirilirdi. *Achillea millefolium* türü (bkz. civanperçemi) nevruz macununa konuyordu. 2. (İng. broad-leaved thyme, L. *Thymus pulegioides*) Güzel kokulu bir kekik türü. Çeşitli kaynaklarda

farklı tanımlarına rastlanması *Mentha pulegium*'a çok benzemesi ve Türkçe'de yabani kekik adının aynı zamanda *Thymus serpyllum*'a verilmesi gibi nedenlere bağlanabilir. Yemeklere koku vermek için ve tıpta kullanılırdı. =*âşık yaprağı, nemmam, nemmâmü'l-melik, sisember, susember, susenber, sülüklü pancar, varsama, yabani kekik 2 [kekik]*,

martaban → *mertebanî*

marul 1. (İng. lettuce, L. *Lactuca sativa*) Yeşil salata. Osmanlı öncesi dönemde Ortadoğu'da kültüre alınmıştır. Mevlana maruldan bahsediyor. Fatih döneminde sarayda bol tüketilirdi. Günümüzdeki pazarlarda olduğu gibi 17. yüzyılda da beş tanesinden oluşan demet halinde satılırdı. 17. yüzyılda da sarayda peynirli, kaymaklı, marullu börek yapılırdı. 19. yüzyıl yemek kitaplarında marul bastısı ve marul kökü taratoru tariflerine rastlanır. =*belhiye, hass, kahû, kûk, salata 1, yeşil salata >dağ marulu, kıvırcık salata, salata 2, top salata, yabani marul* 2. (İng. cos lettuce, L. *Lactuca sativa* var. *longifolia*) Uzun yapraklı marul. Avrupa'da bu çeşide verilen *cos* adının, yaygın kanıya rağmen, Kos (İstanköy) adasıyla ilgili olmayıp, Arapça *has*'tan bozma olduğu düşünülüyor. İtalya üzerinden Avrupa'ya gittiği için Avrupa'da diğer adı *romaine* olmuştu.

göbekli marul Ortası sık yapraklı marul.

top marul (İng. cabbage lettuce, iceberg lettuce, L. *Lactuca sativa* var. *capitata*) Beyaz lahana gibi yaprakları iç içe, yuvarlak marul çeşidi. =*top salata*

yabani marul 1. (İng. wild lettuce, L. *Lactuca serriola*) Acı lezzeti olan bir marul türü. =*eşek marulu 3* 2. (İng. wild lettuce, L. *Lactuca virosa*) Yaprakları zehirli bir marul türü.

marya Dişi koyun veya keçi ve bu hayvanların eti.

marya ağı Bir tür ince gözlü balık ağı.

marya balığı Avlanan balıklarla birlikte ağda yakalanan çeşitli küçük balıklar. Dalyan ve kayık tayfalarının yiyeceğiydi.

marya keçi Dişi keçi.

masad → *masat*

ma'sara Üzüm, susam gibi şeylerin suyu veya yağı sıkılan yer.

masat Bıçak bilemek için kullanılan çelik alet. =*masad*

masil → *masl*

maskul Sütün üzerinde oluşan ince zar.

masl Yoğurdun suyu.

masl-ı Horâsânî Kaynatılarak koyulaştırılan yoğurt suyu.

masluka Nohut, börülce ve küçük bulgurlu köftelerden oluşan sulu yemek. Mehmed Giray Han ve Melek Ahmed Paşa'nın 17. yüzyılda Kırım'da verdikleri ziyafetlerde sunulan masluka bugün Urfa mutfağında yaşamaktadır.

masna' Sarnıç.

masraf kayığı Boğaz yalılarında oturan ailelerin yiyeceklerini çarşıdan taşımak için kullandıkları kayık.

mâst → *yoğurt*

mâstâba → *mâstâbe*

mâstâbe 1. → *ayran* 2. Yoğurtlu çorba veya yemek. 15. yüzyıldan itibaren rastlanıyor. Fatih için pazılısı

yapılıyordu. 17. yüzyılda Erdel elçilik heyetine verilen ziyafette sunulan mastabeye sadeyağ, et, soğan, nohut ve yoğurt konulmuştu. Aynı yüzyılda Evliya Çelebi mâstâba aşına Van'da rastlamıştı. Bugün "ayran aşı" adıyla bu yemek Van'da ve Doğu Anadolu'nun bazı yörelerinde hâlâ yapılıyor. =*mâstâba, mâstâve, mâstbâ*

mastakî → *sakız*

mastakî rakısı → *sakız rakısı [rakı]*

mastakya → *sakız*

mastariye Başlangıçta şarap şırası vergisi, sonradan ülke içi ticaretten alınan vergiye verilen ad.

mâstâve → *mâstâbe*

mâst-bâ → *mastâbe*

masteki → *sakız*

mastela (İtalyanca *mastella*'dan) Büyük kova şeklinde ağaç leğen.

mâstgerân Yoğurt yapanlar. Sarayda yoğurtçular için bu sözcük kullanılırdı.

mâsthane Yoğurt yapılan yer.

mâstika 1 → *sakız* **2.** → *sakız rakısı [rakı]*

mâst-mâye Mayalık yoğurt.

ma'sûl Ballı.

mâş **1**. (İng. green gram, mung bean, L. *Vigna radiata/Phaseolus aureus*) Mercimekten az büyük yeşil bir baklagil türü. Daha küçük siyah türüne "meng" denilir. Daha çok güneydoğu ve güney Anadolu mutfaklarında kullanılır. 18. yüzyılda çorbası yapılırdı. =*güneş darısı, Hindistan börülcesi, Hint baklası 2, mâş-ı Hindî, meng*

2. → *burçak 2*

mâş-ı Hindî → *mâş 1*

maşa Osmanlı dönemi mutfaklarında çeşitli büyüklükte maşalar kullanılırdı. En büyüğü olan ocak maşası demirden yapılırdı. Mangal için demir, pirinç, bakır, hatta gümüş ve altından yapılanlar bile vardı.

Arnavut maşası → *bel maşası*

bel maşası Metal kutuda saklanıp kuşakta taşınan düz, sivri uçlu maşa. =*Arnavut maşası*

zilli maşa Üst tarafında ziller takılı uzun demir ocak maşası. Ayrı bir demir çubuğa geçirilen ziller maşa kullanılırken birbirine çarparak hoş bir çınlama sesi çıkarırlardı.

maşacı Maşa yapan usta, özellikle kaba demir maşa yapan Çingene.

maşraba → *maşrapa*

maşrapa Su, şerbet, süt gibi içecekleri içmek veya daha büyük bir kaptan almak için kullanılan kulplu veya saplı bardak. Bakır, teneke, gümüş, ağaç, billûr, seramik gibi çeşitli malzemeden yapılmıştır. Küpten su çıkarmak için uzun saplıları, emzikli ve kapaklı olanları vardı. 1640 tarihli bir narh defterinde "saraya mahsus çekme ayaklı maşraba" olarak tarif edilen ilginç bir tür kayıtlıdır. Çeşme ve sebillerde zincirle bağlı kalaylı bakır maşrapalar olurdu. =*maşraba, meşrebe >bardak, bolluk, saplak, saplı tas, susak*

mat'am **1**. Yemek yenilecek yer. **2**. Lokanta. **3**. Yenilecek zaman.

matara Yolda su taşımak için yassı kap. Omuza, bele veya at eğerine asılırdı. Daha çok deriden, ama bazen de ağaç, teneke, bakır veya çiniden yapılırdı. =*matare, mathare, mithara >kerez, sumak(II), yatık 2*

mataracı Kervanlarda yolculara su dağıtan kişi.

matare → *matara*

matbah Mutfak. =*aş damı, aşevi, aşhane 1, aş ocağı*

matbah-ı âmire Sarayda yaşayan ve çalışan binlerce kişiye yemek yapılan mutfak kompleksi ve teşkilatı. Edirne ve Topkapı saraylarında sekiz kadar ayrı mutfaktan oluşuyordu. Bu mutfaklardan her biri farklı kişiler için yemek çıkarıyordu. Padişahın yemekleri Has Mutfak'ta pişiyordu. Diğer mutfaklar padişah kadınları, harem halkı, kapı ağaları, hazine görevlileri, kiler görevlileri gibi ayrı kesimlere yemek çıkarıyordu. Divan günleri ve elçi kabulleri gibi ziyafet verilen zamanlarda, saray dışından gelenler için fazladan binlerce kişilik yemek yapılırdı. >*kuşhane matbahı*

matbah-ı Keykavus Çok sayıda kişi için yemek yapılan yer. Evliya Çelebi bu deyişi aşçı dükkânları, imaret ve tekke mutfakları ve mesire veya panayır yerlerinde geçici kurulan açık hava mutfakları için kullanırdı.

matbah-ı şerîf Mevlevi tekkesinde mutfak.

matbah emini Matbah-ı âmire'de kullanılan bütün malzemeleri satın almaktan sorumlu görevli.

matbahî 1. Mutfağa ait olan. 2. Mutfak işçisi.

matbah kâhyası Bu görevli ile ilgili az bilgiye rastlandı. Erzak tedariki için sorumlu olduğuna göre matbah emini için kullanılan diğer bir ad olabilir. 17. yüzyılda bu görevlinin sorumluluklarından biri, mutfak çalışanları arasında çıkan ihtilafları halletmekti.

Matbah Mahbesi → *Mutfak Hapishanesi*

matbah sohbası → *kuzine*

matbah takımı Bir mutfağa gereken tencere gibi araç gerecin tümü.

matbah yağları Yemeklere konan her tür yağ: tereyağı, çerviş yağı, bağırsak yağı, kuyrukyağı, sadeyağ ve çeşitli bitkisel yağlar. >*yağ*

matbûh Pişmiş.

matbûhât Pişmiş yemek.

mathare → *matara*

matiz → *bekrî*

matmûre Toprak altında ambar.

mat'ûm Yenilir.

mavigöz Türü tespit edilemeyen yassı bir balık. Mahmud Nedim'e (1900) göre dolması yapılırdı.

mavi güğüm → *hindiba 2*

mavrice → *tatlısu kayası*

mavritza → *tatlısu kayası*

maya Katıldığı yiyecek maddesinde önemli değişiklikler meydana getiren çeşitli maddeler. Ekmek ve bira için kullanılan mayaların oluştukları tek hücreli mantarlar, karbohidratları yiyerek alkol ve karbondioksit üretirler. Yoğurt ve kımız mayaları, süt asiti üreten bakterilerdir. Peynir mayası ise sütün pıhtılaşmasını sağlayan enzimlerden oluşur. Eskiden simit ve francala yapımında ıhlamur çiçeğinden yapılan çiçek mayası kullanılıyordu. Ekmek için nohut mayası, bugün bazı yörelerde kullanılır. Ali Eşref Dede, yemek risalesinde (19. yüzyıl ortası), ekmek mayası bulunmadığı zaman kullanılan bir maya tarifi veriyor: "az yoğurt, beş on dirhem bal ve susamyağı, birkaç kaşık un ve bir iki fincan su karıştırılarak dört saat kadar" dinlendirilir. =*hamur 2, mâye, tunk* >*çoban mayası, hamîr-i mâye, hamîre*

3, hamursuz, hamursuz bayramı, kabartma tozu, küllü su, mast-mâye, tunk, peynir mayası, salat, şîr-mâye

çiçek mayası Osmanlı devrinde çeşitli çiçeklerden mayalar hazırlanırdı. Ihlamur çiçeklerinden yapılan maya için çiçekler suda bırakılarak mayalandırılır, oluşan sıvı özellikle simit mayası olarak kullanılırdı. Osmanlı döneminde bu maya bilinmeyen bir sebepten dolayı zaman zaman yasaklanmıştı. Enginar çiçeği mayası Rumeli'de sütü mayalamak için kullanılırdı. Şerbetçi otu ile hazırlanan bir başka çiçek mayası daha yakın dönemlerde kullanılıyordu. >*enginar çiçeği mayası*

enginar çiçeği mayası Rumeli'de sütü mayalamak için kullanılan bir maya türü. Kartlaşmış enginarların ortasındaki çiçekleri toplanır, biraz tuz serpilerek kurutulur, kutu veya kavanoz içinde saklanırdı. Kullanılacağı zaman bir tutam alınıp sıcak suda ezilip süzülürdü. Bu çiçek mayası presika tatlısı yapımında kullanılırdı. >*çiçek mayası, presika*

ekşi maya Önceki gün yapılan ekmek hamurundan saklanan hamur parçası. Ekşi maya ile yapılan ekmek geç bayatlar ve diri kıvamlı olur. Ev ekmeği ekşi maya ile yapılırdı. =*hamîre-i turşî*

nohut mayası Kırık nohutları sıcak suda ekşiterek hazırlanan maya. Simit ve kuş lokumu yapımında kullanılırdı. =*simit mayası, simitçi mayası, tatlı maya*

simit mayası → *nohut mayası*

simitçi mayası → *nohut mayası*

tatlı maya → *nohut mayası*

mayak yağı Kırım'da koyun sütünden yapılan çok kaliteli bir sadeyağ türü. 17. yüzyılda İstanbul'da satılırdı. *Mayak*, Tatarca "yağlı" anlamındadır.

maya otu → *şerbetçi otu*

maydanoz (İng. parsley, L. *Petroselinum crispum*) Osmanlı mutfağında en çok kullanılan kokulu ot. Anayurdu Doğu Akdeniz bölgesi olan maydanozun ilkin Anadolu'da kültüre alındığı düşünülüyor. İçinde bulunan eter yağları hazmı kolaylaştırır. Bu özelliğinden dolayı bazı Osmanlı yazarlar, zariflik olsun diye, "maydanoz" kelimesini "mi'de-nüvaz" (mide okşayan) şeklinde yazarlardı. Avrupa'da kıvırcık yapraklı maydanozun tercih edilme sebebi, düz yapraklı maydanoza çok benzeyen, fakat zehirli olan it kişnişi (*Aethusa cynapium*) bitkisiyle karışmamasıydı. =*kereviz-i Makadûnî, ma'danoz, ma'denos, mağdanos, mi'de-nüvaz*

maydanoz çorbası 16. yüzyılda sarayda beğenilen bir çorba. Fatih Külliyesi misafirhanesinde de maydanozlu pirinçli çorba sunulurdu.

maydanoz dolması İnce doğranmış maydanozla kaplanan küçük pirinçli köfteler suda haşlanarak yapılan yemek. Bazen limonlu yumurtayla terbiye edilirdi. >*maydanozlu yuvarlak*

maydanozlu sıkma köfte Maydanoz dolmasının bir diğer adı.

maydanozlu yahni Doğranmış maydanoz ilave edilen yahni.

maydanozlu yuvarlak Maydanoz dolmasının aynısı olabilir. >*maydanoz dolması*

mâye Madde.
mayıs kanadı Büyük çiroz. >*kırma çiroz* [*çiroz*]
mayir 1. Yiyecek veren. 2. Buğday ve erzak ithalatı yapan kişi. =*ma'ir*
maymun balığı → *keler*
mazag 1. Bir parça ekmek içi. 2. Çiğnenecek yemek.
mazak (İng. streaked gurnard, L. *Trigloporus lastoviza*) Bir kırlangıç balığı türü. Eti beğenilirdi. >*kırlangıç balığı*
mâzi Beyaz, saf (bal).
me'âcin Macunlar.
mebla' → *mablak*
meblağ → *mablak*
meblû' Yutulmuş.
mebrûd 1. Soğuk. 2. Soğuk suyla ıslatılmış (ekmek).
mecdûh Karıştırılmış.
mecidiye Beş santimetreye yakın çapı olan gümüş para. 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başında yazılmış yemek kitaplarında bu paranın adı, yiyecek hazırlarken kalınlık, çap ve şekil belirtmek için geçer. Örneğin, bir mafiş tarifinde, hamur için "iri fındık kadar pazılara taksim edip merdane ile mecidiyeden az büyücek kıtada açmalı" talimatı bulunuyor.
med (İng. mead) Bal şarabı. En eski alkollü içkilerden biridir. Evliya Çelebi alkollü içecekler arasında sayıyor.
medfûne En erken tarifi 13. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında bulunan medfûne o dönemde bir tür patlıcan dolmasıydı. Osmanlı döneminde ise Diyarbakır'ın meşhur medfûnesi, dolma değil, etli bir patlıcan yemeğiydi: kuşbaşı doğranmış patlıcan, etle kat kat güvece yerleştirilip koruk suyu, nar suyu veya sumak katılarak pişirilirdi. Bugün Diyarbakır'da "meftune" diye adlandırılan bu yemek, düğünlerde ikram edilir. =*meftune*
Medine tatlısı Son Osmanlı döneminde sarayda yapılan bir tatlı.
medrobolid 1502 Bursa Kanunnamesinde adı geçen bir üzüm çeşidi.
meftune → *medfûne*
meges-rân Sinekleri kovmak için kullanılan yelpaze. 16. yüzyılda saray mutfağına 13 adet alınmıştı.
mehle Koyunlarda omuz başından çıkan yumuşak et. Kuşbaşı veya külbastı olarak hazırlanır, ayrıca pastırması yapılırdı.
mehriye Yemen'in Mahra bölgesinde yetişen kırmızı buğday.
me'kel Yemek yenen yer.
me'kele 1. Erzak kaynağı. 2. Erzak. 3. Yiyecek.
mekik böreği >*börek*
mekik francalası >*francala*
me'kûl Yiyecek.
me'kûlat Yiyecekler.
me'kûlat ve meşrubat Yiyecek ve içecekler.
melâ'ik (mil'aka'nın çoğulu) Tahta kaşıklar.
melâik kökü → *melek otu*
melece armudu >*armut*
meleh-i âbî → *su canavarları*
melek otu (İng. wild angelica, *L. Angelica sylvestris*) Sapı soyularak yenen yabani bir bitki. Bursa'da saplarından reçel yaparlar. =*inciliye, melâik kökü*
melisa → *oğulotu*
mellâh Tuz üreten veya ticaretini yapan.
mellâhe Tuzla.
melsâ' İçilmesi hoş.

memhûz Yağsız süt.
memkûr Tuzlanmış (balık).
memlaha Tuzla.
memlûh Tuzlanmış, turşu haline getirilmiş.
memlûhât Tuzlanmış yiyecekler.
memlûl Sıcak külde pişirilmiş.
memûn helvası → *memûniye*
memûniye Abbasî mutfağında üne kavuşan bu tatlı, rivayete göre, adını 13. yüzyılda yaşamış Halife Memûn'dan almış. Ancak bundan iki yüzyıl önce bir kaynakta adı geçtiğinden bu rivayetin doğru olmadığı anlaşılıyor. En eski Arapça tarifleri 13. yüzyıla aittir. Tavukgöğüslü memûniye 1300'den itibaren Avrupa yemek kitaplarına *mawmenee* adıyla girdi. İlk Türkçe tarifleri ise 15. yüzyılın ilk yarısına ait olup Şirvani'nin kitabında bulunuyor. Osmanlı döneminde pirinç unu, süt, şeker ve bazen didilmiş tavuk göğüs eti, helva gibi pişirildikten sonra, köfte gibi yuvarlatılır ve sadeyağda kızartılırdı. Üzerine gülsuyu, şeker veya fıstık serpilerek yenilirdi. Fatih Sultan Mehmed için tavuk göğüslü memûniye sık sık yapılırken 16. yüzyıldan itibaren tavuksuz yapılıyordu. 18. ve 19. yüzyıla ait tariflere göre memûniye topları ya kızartılır ya fırında pişirilirdi. Memûniye yapmak için özel bir demir kalıp kullanılırdı. 1573-74 yılında Beç elçisine verilen ziyafette sunulacak memûniye için saray mutfağına satın alınan "parû-yi me'muniye" (memûniye küreği), aynı devirde yine saray mutfağı için alınan memûniye kalıbı ve 17. yüzyılda kaydı olan "memûniye kefgiri" memûniye hamuruna yuvarlak şekil vermeğe yarayan mutfak gereçleri olmalı. *=lamûnya, lamûnîye, me'mûn helvası*
menâhilî Elekçi.
menekşe (İng. sweet violet, L. *Viola odorata*) Şerbeti, şurubu, reçeli, çevirmesi, hamîresi ve salatası yapılan güzel kokulu çiçek. Osmanlı kibarları, kahvaltı için menekşe hamîresine limon suyu sıkıp lor peyniriyle yerlerdi. Hem lezzeti, hem de tıbbi faydaları için makbul sayılırdı.
menengiç → *çitlembik 1*
meneviş → *çitlembik 1*
menfiş → *kepçe helvası*
meng (İng. black gram, L. *Vigna mungo*) Hindistan kökenli küçük siyah taneli bir baklagil. Osmanlı mutfağında kullanılmıyordu. >*mâş 1*
mengene Üzüm, zeytin gibi meyveler, yağlı tohumlar ve şeker kamışının suyunu veya yağını sıkarak çıkarmak için kullanılan alet. *=cendere*
mengûr çorbası >*çorba*
menku' Çay gibi şeylerin sıcak suda bekletilmesi sonucu elde edilen renkli su.
menkûş Fıstık ağacı. >*bıttım =çitlembik 1*
menlene 15. yüzyılda peynir, kaymak ve ıspanaktan yapılan bir yemek.
menn → *kudret helvası*
menn-i Efrencî Sicilya ve güney İtalya'da çiçekli dişbudak ağacından elde edilen bir kudret helvası türü. 15. yüzyıldan itibaren Avrupa'da doğu kaynaklı kudret helvalarının yerini aldı, 19. yüzyılda Türkiye'ye ithal ediliyordu. Sicilya adasında bir dağın eski adının Gibilmanna (Cebel-i

Menn, yani "kudret helvası dağı") olması, Arapların bu adaya sahip oldukları dönemde (827-1070) bu kudret helvasını keşfettiklerini düşündürüyor. Bir ağustosböceği türünün (*Cicada orni*) ürünü olabilir.

merâ'et Hafif ve hazmi kolay (yiyecek veya içecek).

merak Çorba, et suyu.

merbûb Meyve şurubu.

mercan Kor ateş parçası.

mercan balığı (İng. pandora, L. *Pagellus erythrinus*) Eti lezzetli ve hafif olan bir deniz balığı. Osmanlı döneminde dolması, yahnisi ve tavası yapılırdı.

mercan biberi >*biber 2*

mercanköşk (İng. sweet marjoram, L. *Origanum majorana*) Güzel kokulu bir ot türü. Yemeklere konur ve Muğla bölgesinde kahveye katılır. Mercanköşk türlerinin çoğu "kekik" olarak adlandırılır (bkz. *kekik* maddesi: *yayla kekiği, İzmir kekiği, dağ kekiği 2, İstanbul kekiği, Suriye kekiği*). =*gözendegi otu, güve otu, güvey otu, habakü'l-fil, habakü'l-kına marcorana, mercenkuş, merv-ı hoş, merzencuş, merzenguş, mürdeguş, müşkî-taramaşig, müşk-i Türkmanî* >*farekulağı, sıçankulağı, sülüğ otu*

mercan üzümü Kırmızı Frenk üzümü. >*Frenk üzümü*

mercenkuş → *mercanköşk*

mercimek (İng. lentil, L. *Lens culinaris*) Tohumu için yetiştirilen bir baklagil. Neolitik çağda Mezopotamya bölgesinde tarımı yapılan ilk bitkilerdendir. MÖ 6. ve 7. binyıllardaki Çayönü ve birçok eski yerleşimde mercimek kalıntıları bulunmuştur. Mevlana mercimek çorbasından bahsediyor: "... ne çorbası yedin diye sorarım. O mesela, mercimek çorbası diye cevap verir." 15. yüzyılda etli pazılı mercimek yemeği de yapılıyordu. 16. yüzyılın ortasında Türkiye'ye gelen gezgin Hans Dernschwam Türklerin en çok tükettiği yiyecekler arasında mercimeği sayıyor. =*ades, mercümek, merdümek, yasmık* >*adesiye, aş-ı halîm*

mercümek → *mercimek*

merdane İki ucunda ince sapı bulunan kalın oklava. 16. yüzyıla ait bir saray muhasebe defterinde şimşirden yapılan merdane kaydı bulunuyor. =*kindirek, çırçır* >*cendere, oklava*

merdümek → *burçak 2*

meremiye (L. *Salvia ceratophylloides*) Akdeniz bölgesinde yetişen bir adaçayı türü.

merenge (Fransızca *meringue*) Kar gibi oluncaya kadar çırpılmış yumurta akı ve şekerden yapılan, bugün "beze" adıyla bilinen kurabiye.

merg-i mâhî → *balık ağusu*

mergûbî Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğününün kına gecesi ziyafetinde verilmiş bir tatlı veya şekerleme.

merhûk Kalın dövülmüş.

merî Hazmı kolay.

merlanos Bir tür mezgit. *Pollachius pollachius* (İng. coalfish) olabilir. =*marlanus*

merlengeç → *çitlembik 1*

merlos → *berlam*

mermahur → *şile*

mermeriye tatlısı Bir tatlı. Hakkında hiçbir bilgiye ulaşılamadı.

mermer nişastası >*nişasta*

mermemet Saray helvahanesinde 17. yüzyılda murabbası yapılan bir meyve veya bitki.

merserem sarmısaklı, naneli, maydanozlu yoğurtla pişirilen etli, nohutlu ve köfteli yemek. Şirvânî'nin 15. yüzyıla ait tarifi bulunuyor.

mersin (İng. common myrtle, L. *Myrtus communis*; Yabani veya kültür olarak yetişen bir ağaç ve mavimtırak siyah meyvesi. *Myrtus communis* alttürü. *leucocarpa*'nın meyveleri süt beyazıdır. Hoşafı ve reçeli yapılırdı. Kokulu yaprakları baharat olarak kullanılırdı. =*murt* >*dağ mersini, hambeles, yabani mersin*
kara mersin Meyvesi siyah olan mersin.

mersin balığı 1. (İng. sturgeon, L. *Acipenser* ve *Huso* türleri) Havyar elde edilen bazı balık türlerine verilen genel ad. Taze mersin etinin haşlaması veya tavası, tütsülenerek "Kazak mersini" denen balık pastırması, hatta turşusu yapılırdı. 17. yüzyılda yazan Tavernier'e göre, dünyanın en güçlü yapıştırıcı, Türkiye'de bu balığın derisinden yapılandı. Ana mersin balıkları türleri için bkz. çiga, karabalık, karaburun, kolan, mersin morinası ve uzunburun. >*alaca mersin, bey balığı 1, çiga, karabalık, karaburun, Kazak mersini, kolan, mersin morinası, morana, morina turşusu [morina], uzunburun* **2**. Evliya Çelebi'nin Azak Denizi ve bölge nehirlerinde bol bulunduğunu söylediği mersin balığıyla ilgili verdiği bilgilere bakılırsa, bellibaşlı bir tür kastedildiği zaman bunun *Acipenser stellatus* (uzunburun) olması gerekir.

mersin morinası (İng. beluga sturgeon, L. *Huso huso*) Hazar Denizi ve Karadeniz'de yaşayan, eskiden Tuna nehrinde bol bulunan, hatta 17. yüzyılda nadir de olsa Çekmece göllerinde görülen en büyük mersin balığı türü. Beş metre kadar uzunlukta ve 900 kg ağırlığında olabiliyor, 150 yıl yaşayabiliyor. 15. yüzyılda "morina" adıyla kaydına rastlanan bu balık Fatih Sultan Mehmed için pişiriliyordu. Romalıların da çok beğendikleri bir balıktı. Eti tütsülenir ve tuzlanırdı. >*morana, morina 1*

mersmuye 15. yüzyıla ait tarifi bulunan elmalı ve köfteli tencere yemeği.

mertebanî Martaban şehri üzerinden ihraç edildiğinden bu adla tanınan değerli bir Çin seramiği türü. Çoğu yeşil renkli sırla kaplanan bu seramiklere zehirli yiyecek konduğu zaman renginin değiştiği veya kırıldığına inanılırdı. İlkin Sung hanedanı döneminde (960-1279) yapılmış ve 12. yüzyıldan itibaren Ortadoğu'ya ihraç edilmiştir. Topkapı Sarayı'ndaki parçaların çoğu 14.-15. yüzyıllara aittir. Avrupa'da bu seramik için kullanılan *celadon* sözcüğünün, büyük miktarlarda bu seramiklere sahip olan Eyyubi hükümdarı Selahaddin'in adından geldiği düşünülüyor. =*eski maden, seladon* >*çini, fağfur*

merv → *şile*

merv-ı hoş → *mercanköşk*

merzencuş → *mercanköşk*

merzenguş → *mercanköşk*

merzuf 1. Sıcak taşlarla pişmiş yemek. **2**. İçine sıcak taşlar atılarak yemek pişirmeye yarayan kap.

merzûk Rızkı verilmiş.
merzûkat Yemek tayini.
mesâlih-i sükker Şeker işleri, yani reçel ve sair şeylerin yapımı. Fatih dönemi saray defterlerinde mesâlih-i sükker için alınan yumurtalar, şekeri kestirmek için kullanılmış olabilir.
mesir macunu >*macun*
meske → *tereyağı*
meslah → *salhane*
meslece → *karlık*
meslûc 1. Karla soğutulmuş. 2. Yutulmuş.
mesnet → *yastığaç*
mesrûd Kırıntı haline getirilmiş ekmek.
mestân Sarhoşlar.
mestâne Sarhoşca.
mestâne çorbası >*çorba*
meşâre Tarla, bostan.
meşâret Kovandan bal almak.
meşk Deriden yapılmış su tulumu. Sakalar tarafından kullanılırdı. >*kırba*
meşkdûz Deriden su kabı yapan kişi.
meşkûfe Şeker şurubu ve dövülmüş badem karışımından hazırlanan bir tür bademezmesi. Dilim dilim veya ortası çukur küçük toplar şeklinde yapılırdı. 15. yüzyıldan itibaren kayıtlarına rastlanır. =*meşkûfi* >*badem ezmesi* [*badem*], *badem köftesi* [*badem*]
meşkûfi → *meşkûfe*
meşmûm Misk veya onun gibi güzel kokulu şey.
meşreb 1. İçilen yer. 2. İçecek, su.
meşrebe 1. → *maşrapa* 2. Susatan yiyecek.
3. İçilen yer. 4. Evlerde dost toplantısı yapılan üst kat oda.
meşrûb İçilecek şey.
meşrûbât İçilecek şeyler.
mevîz → *kuru üzüm* [*üzüm*]
mevîz-i ahmer Kırmızı kuru üzüm. =*mevîz-i sürh, kızıl üzüm, yâkûtî*
mevîz-i esved Siyah kuru üzüm. Fatih Sultan Mehmed için şerbeti hazırlanırdı. =*mevîz-i siyah*
mevîz-i Firenç → *Frenk üzümü*
mevîz-i siyah → *mevîz-i esved*
mevîz-i mürg → *kuş üzümü* [*üzüm*]
mevîz-i sürh → *mevîz-i ahmer*
mevîz-i Şâmî → *Şam üzümü 2* [*üzüm*]
mevîz-âb Kuru üzümden yapılan şerbet.
mevîzec → *mevîzek*
mevîzek (İng. stavesacre, L. *Delphinium staphisagria*) Eskiden tıpta kullanılan bir tohum. Zehirlidir. =*mevîzec, mevzek*
Mevlit şekeri Mevlit kandili ve ölüm yıldönümleri gibi törenlerde konuklara dağıtılan şeker. Çeşit çeşit şekerler ve lokum kâğıt külahlara konurdu. Topkapı Sarayı'nda Mevlid-i Şerif için saray halkına kâğıt külahlar içinde dağıtılacak Mevlit şekeri ve şerbet için bir cariyenin vakfettiği parayla ilgili 1817 tarihli bir kitabe bulunuyor. Evliya Çelebi Mevlit okunurken nöbet şekeri, akide ve şekerli şerbetlerin dağıtıldığından bahsediyor.
mevraz Muzcu.
mevz → *muz*
mevze 1. Tek bir muz. 2. Muz şeklinde şekerleme.
mevzek → *mevîzek*
mey 1. → *şarap* >*mey-i nâb, mey-i puhte, meybuhtec, meyfuhte, meydân, mey-gede, mey-güsar, meyhane, mey-kede* 2. → *gülsuyu* 3. Kadeh.
mey-i nâb Saf şarap.
mey-i puhte =*meybuhtec, meyfuhte, meyfuhtec* 1. Dörtte veya üçte biri

kalıncaya kadar kaynatılan şarap veya şıra. 15. yüzyıla ait bir kaynağa göre, bu şekilde kaynatılan şaraba şeker veya bal katılıyordu. 2. → *pekmez* 3. → *nardenk*

meyan (İng. liquorice, Spanish liquorice, L. *Glycyrrhiza glabra*; İng. spiny-fruited liquorice, L. *Glycyrrhiza echinata*) Kökü tıpta ve şerbet yapmakta kullanılan bitki. Güney ve güneydoğu Anadolu'da meyan şerbeti hâlâ yaygın yapılır. *=boyan, buyan, miyan, sûs, sûse, >'ırk-ı sûs, meyan kökü*

meyan balı Meyan kökleri kaynatılarak hazırlanan bir şurup. Orta Asya'da Türkmenlerin geleneksel ürünlerindendi, yoğurt suyu ile kaynatılarak hazırlanırdı. *=buyan balı, rubbü'l-sus, tatlı buyan*

meyane (İng. roux) Tereyağında kavrulmuş un, irmik veya nişasta. Daha çok helva yapımıyla ilgili olarak kullanılan bir terimdir. Kavurma işi, hafif bir ateş üzerinde ve sürekli karıştırarak yapılır. Karışıma ilave edilen çam fıstığı veya bademler pembeleşince ve hoş bir koku yayılınca meyanenin hazır olduğu anlaşılırdı. *=miyane*

meyanesi gelmek Helva yaparken tereyağında kavrulan unun pişmiş hale gelmesi.

meyan kökü Meyan bitkisinin kökü. Kökü çiğ de yenilir. Türkiye'nin ilk meyan kökü işleme fabrikaları Aydın ve Söke'de İngilizler tarafından kurulmuştu. *=beyan kökü, 'ırk-ı sûs >meyan*

meybuhtec → *mey-i puhte*

meydân Şarap kabı.

meydan sinisi *>sini*

meyde 1. Beyaz buğday ekmeği, pide. 2. Tatlı sucuk, pestil.

meyde-sâlâr 1. → *ekmekçi* 2. → *ekmekçibaşı*

meyfuhte → *mey-i puhte*

meyfuhtec → *mey-i puhte*

mey-gede → *meyhane*

meygû Basra'da yapılan tuzlanmış karides.

mey-güsâr 1. Birlikte şarap içilen arkadaş. 2. Saki.

meyhane Şarap, rakı ve çeşitli meze sunan yerler. Bazılarında aşçı bulunup sıcak yemek de sunulur, bazılarında ise çalgıcı ve köçekler müşterilerini eğlendirirlerdi. Ramazan'dan önceki gün, Müslümanların son kez meyhanede buluşup içki içmelerine "defter kapama" veya "bıçak silme" deniyordu. Ramazan bitince de meyhaneciler Ramazan boyunca meyhaneye uğramayan Müslüman müşterilerine hatırlatma olarak bayramın birinci gününde birer tabak uskumru dolması veya midye dolması gönderirlerdi. *=han(1) 1, humhane, işrethane 2, mâhûr, mey-gede, mey-kede, muğ-kede, şerbethane*

ayaklı meyhane Rakı veya şarap satan sokak satıcısı. *=meyhaneci-i piyâde*

gedikli meyhane Ruhsatlı meyhane.

koltuk meyhane Ruhsatsız olan ve şehrin gözden uzak köşelerde bulunan küçük meyhane. *>koltukçu 1*

meyhaneci Meyhane işleten kimse.

meyhaneci-i piyâde → *ayaklı meyhane* [*meyhane*]

meyhaneci otu → *afşar otu*

meyhane fıçısı İçkiye düşkün kişi anlamında deyiş. >*içkici*

meyhâr → *meyhor*

meyhor Şarap içen. =*meyhâr*

mey-kede → *meyhane*

mey-perest Şaraba düşkün.

meyr Uzaktan tahıl ithalatı.

meyva → *meyve*

meyvadân → *meyvelik 1*

meyve Anadolu, Batı Asya ve Orta Asya'daki eski meyvecilik geleneklerinin mirasçısı olan Osmanlılar meyve yetiştirme konusunda meraklı ve bilgiliydiler. Kavun, karpuz, kayısı gibi birçok meyvenin kültürü Osmanlı aracıyla Batı'ya geçti. Başta kurutma olmak üzere çeşitli saklama yöntemleri geliştirilmişti. Seçkin meyveler uzaklara yollanırdı. Evliya Çelebi İstanbul'a taze meyve taşıyan gemiler yanaşınca şehrin üç bin manavının limana üşüşüp meyveleri kapmak için kavga ettiklerini anlatıyor. Hem taze hem de kuru meyveler mutfakta önemli bir rol oynuyordu. Meyvelerden reçel, şerbet, pelte, hoşaf gibi tatlılar ve dolma, yahni gibi yemekler yapılırdı. =*ber, fâkihe, mîve, semer, yemiş, yimiş* >*meyvadân, meyve-cât, meyve-dâr, meyve-hâ, meyvehane, Meyvehoş, meyvelik, semra' 2, yemişçi, yemişçi başı, yemişlenmek, yemişlik*

meyve şekerlemesi 1. → *buzlu meyve* 2. Meyve şekli verilmiş, kitreli şekerle kaplanmış badem ezmesi.

meyve-i huşk Kurutulmuş meyve.

meyvecât Meyveler.

meyvedâr Meyve veren.

meyvehane Meyve yetiştirilen camekânlı yer, limonluk.

Meyvehoş Kuru meyve anlamında "meyve-i huşk"tan bozma olan meyvehoş İstanbul'un meyve hali ve gümrüğüydü. Yemiş İskelesi'ndeydi. Sebze toptancıları da aynı yerdeydi. >*Yemiş İskelesi*

meyvelik 1. Meyve koymak için özel tabak veya sepet. =*meyvedân, yemişlik 3* 2. Meyve bahçesi. 3. Meyve almak için verilen para.

mezâd/mezâde Yük hayvanlarına çift olarak asılan büyük su kırbası.

mezâk 1. Tat alma. 2. Damak.

mezâlif Yeşil sırlı kaplar.

mezbah → *salhane*

mezbaha → *salhane*

mezbûh 1. Boğazlanarak kesilen hayvan. 2. Şer'î usullere göre kesilmeksizin yenilmesi uygun görülen balık veya deniz canlısı.

meze 1. Hoş lezzet. 2. İçkinin yanında yenilen yiyecek. Mevlana, mecazi olarak, şarabın yanındaki mezelerden bahseder. Mezelerle ilgili ilk ayrıntılı bilgiyi 16. yüzyılda Gelibolulu Mustafa Âli veriyor: "yarı pişmiş kebap ile ekşili çorba, kavurmalar ve köfteler gibi hazır yemekler, hele denizden çıkan balık türünün çeşitleri ile bavurya, istiridye, istakoz, teke ve midye makulesi sonsuz mezelerdir... Şanı-yüce cömertlerin ve unvan sahibi olarak anılan ekâbirin ve safa ehlinin meclislerinde kırk-elli mezelikler, fıstık, fındık ve kavrulmuş badem bol bol olmalı. Sofra balık yumurtası, havyar ve pastırma türünden yiyeceklerle dolup taşmalı." Evliya Çelebi Galata meyhanelerinin mezeleri olarak pavurya, yengeç, kerevit, sağorine (?), midye, istiridye,

sümüklü böcek, kaplumbağa ve ahtapotu sayıyor; bozahanelerdeki mezelerin çeşitli sakatattan oluştuğunu anlatıyor. 19. yüzyıl başında şair Antepli Aynî, bir şiirinde, meze çeşitlerini şöyle sayıyor: ceviz, kestane, badem, fıstık, şekerli leblebi, fındık, kiraz, armut, ayva, nar, çilek, incir, üzüm, kavun, karpuz, kızılcık, şeftali, hurma, kurabiye, ağız miski, akide, badem şekeri, balık yumurtası, pastırma, havyar, torik, istakoz, midye, balık turşusu, sardalye, mersin, peynirin envaı, sığır dili, kavurma, kuş kebabı ve söğüş büryan. 19. yüzyılın sonunda İstanbul'da açılan birahanelerde alafranga mezeler verilirdi: rokfor, gravyer, haşlama sosis, tuzlu cips, jambon, püre ıspanak, füme ringa veya somon, sıcak patates köftesi. 3. Badem şekeri gibi şekerle kaplanmış kuruyemişler. >*nokl, şeker 2* 4. Yemekte sofraya önceden konan ve yemek boyunca takviye edilen fıstık, turp, hıyar, balık yumurtası, zeytin, turşu, peynir, meyve gibi çerez ve salatalar. Bunlar sofraya ayrı küçük bir tepsiyle getirilirdi. =*ekşi takımı*

mezgit =*mezit* 1. (İng. poor capelan, poor cod, L. *Gadus minutus/Trisopterus minutus*) Karadeniz ve Marmara'da avlanan bir balık. Beyaz ve lezzetli eti tavuk etine benzediğinden tavuk balığı adıyla da biliniyordu. Osmanlı döneminde haşlaması ve tavası yapılırdı. =*mâhi-i şâhî, tavuk balığı* 2. (İng. whiting, L. *Merlangus merlangus euxinus*) Karadeniz ve Marmara'da yaşayan, eti hafif ve hazmı kolay bir balık =*bakalyaro 2* 3. (İng. blue whiting, L. *Micromesistius poutassou/Gadus poutassou*) Akdeniz'in derin sularında yaşayan bir balık. =*bakalyaro 3*

mezit → *mezgit*

mezunek → *sığırkuyruğu*

mıgfar Bir tür kudret helvası.

mıgrefe Delikli kepçe.

mıgrı balığı (İng. conger eel, L. *Conger conger*) Yılan balığına benzer, eti lezzetli bir balık. =*migara*

mıhla Soğanlı veya ıspanaklı yumurta gibi yumurta kırılmış yemekler ve kaygana, mücver gibi bazı yumurtalı yemekler. 17. yüzyılda "mükle" adıyla Şam'da yapılan bir türü meşhurdu. 19. yüzyıl İstanbul'da kıymalı kaygana "mukla" adıyla biliniyordu. =*mokla, mukla, mükle*>*kalye, kaygana, mıhlama*

mıhlama 1. → *mıhla* 2. Karadeniz mutfağında mısır unu ve peyniri tereyağında pişirerek hazırlanan bir yemek.

mıhleb Süt kovası.

mıkbas → *mıkbes*

mıkbes =*mıkbas* 1. Ateş yakmak için kullanılan alevli dal. 2. Ateş parçası.

mıkdâh Çakmak.

mıkdeh/mıkdeha 1. Çakmak. 2. Kepçe.

mıkla' Tava.

mıkreme → *makrame*

mıktaf Meyve toplama aleti veya kabı.

mıkzaha → *makzaha*

mıncıklamak Parmaklar ile karıştırıp yoğurmak.

mırmırık bozası >*boza*

Mısır Yüzyıllarca Afrika, Hindistan gibi uzak yerlerden getirilen baharat gibi egzotik ürünlerin ticaret merkezi olan Mısır bazen yanlış olarak bu

ürünlerin kaynağı olarak kabul edilmiştir. Bunun örnekleri arasında Amerika kökenli olan Mısır tavuğu (hindi), Mısır kabağı (bal kabağı) ve Mısır buğdayı (mısır) sayılabilir.

mısır (İng. maize, L. *Zea mays*) Amerika kökenli bir tahıl olan mısır, geleneksel görüşe göre, Kolomb'un seyahatlerinden sonra Avrupa'ya getirilmişti. Ancak 1492'den önce Asya ve Afrika'da yetiştirildiğini gösteren kuvvetli deliller bulunduğundan mısırın daha erken bir tarihte Amerika'dan getirildiği görüşü bugün ağırlık kazanıyor. Mısırın yağmuru fazla olan yerlerde yetişmesi ve yılda iki ekin vermesi, Afrika ve Asya'nın bazı bölgelerinde hızla yayılıp en önemli tahıl konumuna gelmesine neden oldu. Erken bir dönemde Osmanlı topraklarında yaygın yetiştiğinden 16. yüzyıldan itibaren Avrupa ülkelerinde mısır "Türkiye buğdayı" olarak biliniyordu: İtalyancası *granturco*, Fransızcası *blé de Turquie* veya *blé de Egypte*, İngilizcesi *Turkish wheat*, Hollandacısı *Turkse tarwe* veya *Turkse koren*, Almancası *Türkisches Mais* veya *Tuerkischer Mais/Weizen*, Türkçe adı "Mısır buğdayı", Arapçası *züre-i şamiye* yani "Şam darısı" idi. Özellikle Karadeniz'de mısır fazla yetiştirildiğinden Türkçede ayrıca "Laz otu"ndan bozma "lazot" adıyla da biliniyordu. Haşlanmış veya kavrulmuş olarak yendiği gibi, Karadeniz, Kafkasya ve Rumeli bölgelerinde unundan ekmek, pasta ve mamaliga yapılıyordu. *=akdarı 2, erzen 2, kokoros 2, kokoroz, lazot, lazut, Mısır buğdayı, mısr, Şam darısı, züre 2 >kalembek buğdayı, kalımbok, kokoros 1, lazot ekmeği*

kelek mısır Tanesiz yerleri bulunan mısır.

patlak mısır Ateşte kızdırılarak patlatılan mısır taneleri.

Mısır anasonu (İng. ajwain, ajowan, L. *Trachyspermum ammi/Carum copticum*) Frenk kimyonuna benzer tohumları baharat olarak kullanılan bir bitki. Urfa'da yetiştiriliyor. Eskiden çörek ve gevreklere serpiliyordu. Ekmeğe serpildiği için olsa gerek, Farsça adı "ekmek isteyen" anlamında olan *nânhâh*'dır. Birçok kaynakta yanlış olarak anason veya Frenk kimyonu olarak tanımlanır. *=anason-u berrî, enbûs, emmus, kemmûn-i mülûkî, kemmûn-i ebyaz, kemmûn-i Habeşî, kimyon-i Habeşî, nahve 1, nahve-i Hindî, nanahan, nanavah, nanehâ, nânhâ, nânhâh, nânhâh-i Hindî*

Mısır baklası 1. → *acı bakla* **2.** (İng. [tohumu] rattle nut, water nut, lotus seeds [tohum ve bitki] Egyptian bean, sacred bean [bitki] Indian lotus, L. *Nelumbo nucifera*) Anavatanı Doğu Asya olan güzel bir su çiçeğinin çiğ yenen veya bakla gibi pişirilen yer fıstığına benzeyen lezzetli tohumları. Bugün Hindistan ve Vietnam'ın milli çiçeği olan Mısır baklası bitkisi milattan önce Mısır'a götürülmüş ve orada kutsal sayılmıştı. Türkçedeki adlarından biri olan "ağzı açık", tohumların peteğe benzeyen zarfta üstü açık yuvalarda bulunmasından dolayı verilmiştir. *=ağzıaçık, bakla-yı Kıbtî, bakla-yı Mısrî, cülcülan-ı Mısrî*

(tohumu), fûl-ı Mısrî, nilüfer-i hindi (bitkisi)

Mısır buğdayı → *mısır*

Mısır Çarşısı Yeni Cami Külliyesi'ne ait olan bu çarşı 1664'te açılmış ve ilk zamanlar "Valide Çarşısı" veya "Yeni Çarşı" adlarıyla tanınmıştır. Mısır üzerinden getirilen baharat çeşitleri burada satıldığı için 18. yüzyıldan itibaren "Mısır Çarşısı" adı kullanılmaya başlanmıştır.

Mısır kabağı >*kabak*

Mısır limonu (E. lime, L. *Citrus aurantifolia*) Çok asitli küçük bir limona benzeyen ve tropik iklimlerde yetişen bir turunçgil türü. Malezya kökenlidir. MS 1000 yılı civarında Araplar tarafından Hindistan'dan Doğu Akdeniz bölgesine getirildiği düşünülüyor. Yeni Dünya'nın keşfinden kısa süre sonra Karayip adalarına ve Meksika'ya götürülmüştü. Osmanlı döneminde turşusu yapılırdı. Kaynaklarda rastlanan "Frenk limonu" ve "misket limonu" da Mısır limonu olabilir. =*Mısır limonu* >*Frenk limonu, misket limonu, ufak limon*

Mısır mumyası (İng. bdellium) Hindistan'da *Balsamodendron mukul* ağacından toplanan mür benzeri bir zamk. 5. ve 6. yüzyıllarda Çin'e Türkistan üzerinden ihraç edilmekteydi. "Mumya" adında bir ilaç 15. yüzyıl başına ait *Müntahab-ı Şifa*'da geçiyor. 18. yüzyıl kayıtlarında da "mumya-yı madeni" ve "mumya-yı âdemi" adlarına rastlanıyor.

Mısır şekeri >*şeker*

Mısır tavuğu → *hindi*

mıskal kamışı şekeri Yan yana neylerden oluşan nefesli bir saz olan mıskala benzeyen ve üfleyince ses çıkaran kırmızı renkli şekerleme. 20. yüzyıl ortasına kadar "düdük şekeri" adıyla tekli ve çiftli türleri yapılıyordu. Çift borulu olanları üfleyince biri kalın, biri tiz iki farklı ses çıkarırdı.

mısr → *mısır*

mışmış Kayısı veya zerdali. Evliya Çelebi Malatya kayısıları arasında "mışmış-ı hamavî" adı verilen bir çeşitten bahseder. =*mişmiş*

mıt'am Çok yemek yiyen, yemeği bol olan. =*mit'am*

mı'zâb İçilmesi hoş.

mi'ad şekeri >*şeker 1*

mibla → *mablak*

mibret → *nöbet şekeri*

micdah Kavut karıştırmak için kullanılan ağaç alet.

micmer 1. Buhurdan. 2. Yemeği veya içeceği sıcak tutmak veya ısıtmak için kullanılan, içinde ateşliği olan kap. =*ateşdân* >*sitil 2* 3. → *mücver*

micmere → *micmer 2*

miço Meyhaneci çırağı.

mide-nüvâz Mide okşayan anlamında deyiş; zariflik taslayanlar tarafından maydanoza yakıştırılan bir ad. =*maydanoz*

mide süpürgesi → *keçiboynuzu*

mide-yi anbar Midesini ambar gibi dolduran; obur.

Midilli peyniri >*peynir*

midvek Taştan yapılmış havan eli.

midye (İng. mussel, L. *Mytilus galloprovincialis*) Midye daha çok Hıristiyanlar tarafından ve özellikle meyhanelerde meze olarak yenirdi. 1920'lerde yazan Ali Rıza Bey midye ile ilgili şunları söylüyor: "Eskiden bizim avam takımı da çokluk

yemezlerdi. Hele kadınlarımız el sürmezlerdi. Sonraları midye dolması hoşa gitmeye ve yavaş yavaş taammüm etmeye başladı. Bugün hanımlarımızdan güzel midye dolması yapanlar çoğaldı". Boğaz'ın midye yataklarından ancak avlanma haklarını satın almış kişiler midye toplayabiliyordu. Osmanlıca yemek kitaplarında midyeden yapılan çeşitli yemeklerin tarifleri vardır: tavası, dolması, salması, pilakisi ve pilavı. Evliya Çelebi zeytinyağlı midye pilavından bahsediyor. =*karakabuk midyesi* >*midye tavası*

midye dolması Midyenin iki kabuğu arasına fıstık, üzüm, tarçın, yenibahar ve karanfilli pirinç doldurarak hazırlanırdı. Meyhanelerin sevilen bir yemeğiydi ve bazı meyhaneciler müşterilerine kendilerini hatırlatmak amacıyla Ramazan bayramının birinci günü bir tabak midye dolması yollarlardı. II. Meşrutiyet öncesinde Kaşerci Andon'un yaptığı, kabukları zeytinyağıyla cilalanmış midye dolmaları meşhurdu.

midye pilavı 1. Midyeli pilav. 2. → *midye dolması*

midye salması Doldurulamayacak kadar küçük midyelerin suya kabuğuyla salındığı pilav.

midye tavası 1. Una bulanarak yağda kızartılan midye. 2. → *midye çömleği* [*çömlek*]

midye çömleği >*çömlek*

midye tavası >*midye*

migara → *mıgrı*

Mihaliç koyunu >*koyun*

Mihaliç peyniri >*peynir*

mihbasa Karıştırmaya yarayan gereç. Kaşık.

mihek Karanfil tanesi.

mihlâc → *oklava*

mihleb İçine süt sağılan kova.

mihmân Misafir.

mihmânî Misafirlik.

mihmânî-i has Özel dost toplantısı.

mihmânî-i hitân Sünnet ziyafeti.

mihmânî-i îd Bayram ziyafeti.

mihmanlık Ziyafet veya dost toplantısı.

mihrak → *köseği*

mihrap böreği >*börek*

mihrâs Dibek.

mihref 1. Yemiş konulan küçük sepet. 2. Dilenci sepeti.

mihrgânî Sonbaharda verilen meyve gibi hediye. "Mihrgân", eski İranlıların sonbaharda yapılan, Nevruzla birlikte en önemli bayramlarından biriydi.

mikraz Makas. Mutfakta gül yapraklarının beyaz kısmını kesmek, lokum kesmek gibi çeşitli işler için kullanılırdı.

mil'aka (çoğ. melâ'ik) 1. Tahta kaşık. 2. Yemek kaşığına eşit ölçü.

mil'aka-tırâş Tahta kaşık yapan kişi.

milh → *tuz*

milh-i deryayî Karides gibi, balık olmayan deniz canlıları.

milokop → *minakop*

mimhaz Yoğurt yapmak üzere süt konulan tulum.

mimhaza Tulum şeklinde yayık.

minakop (L. *Umbrina cirrosa/Sciaena cirrosa*) Levrek gibi pişirilen, eti beyaz ve kılçıksız bir balık. =*kötek, milokop*

minber → *bumbar*

mineli balık → *üzgün balığı*

minfâh Körük.
minnet → *pineyet*
minşâl → *yahni-keş*
minşâr → *marangoz balığı*
mirahor ekmeği 17. ve 18. yüzyıllarda padişah için özel olarak pişirilen ekmek. En iyi buğdayların karışımından öğütülen undan yapılan bu ekmek kabarık ve sünger gibi göz göz olurdu.
mircel Bakır kazan.
mirfed Büyük kâse.
mirfes Et dövme aleti.
mirgâh Kaymak almak için kullanılan alet.
mirkâk → *oklava*
mirkez → *kav çakmak*
mis Bakır.
misalla Şarabın tortusu çöksün diye içinde bekletildiği tekne.
mi'sâr → *mi'sâre*
mi'sâre Yağ çıkarmak ve şarap yapmak gibi işler için kullanılan mengene. >*mi'sâr*
misfât Özellikle su temizlemek için kullanılan süzgeç.
mishât Şarap bardağı.
misk (İng. musk) Erkek misk geyiğinin salgısı olan güzel kokulu madde. Yiyeceklere koku vermesi için veya parfüm ve sabun yapımında kullanılır. Çiftleşme döneminde erkek misk geyikleri bu salgıyı küçük toplar halinde yere bırakırlar. Yerden toplanan bu tür misk ikinci kalite sayılır. Birinci kalite olan, karın bölgesinde bulunan salgıbezinin içindeki misktir ve bunu elde etmek için hayvanları öldürmek gerekir. Çiftlikte yetiştirilen geyiklerden alınan misk de pek makbul sayılmaz. *Divânü Lugâti't-Türk*'te bulunan miskle ilgili "at eti misk gibi kokar" deyimi ve "kaptan misk gitse kokusu kalır" atasözünden Türklerin çok eskiden beri miski bilip kullandıkları anlaşılıyor. Osmanlı zenginlerinin mutfağında şerbet ve kahve gibi içeceklere, palude, aşure, elmasiye, güllaç, helva, akide, lokum, luhuk gibi tatlılara koku vermesi için konurdu. =*müşg, müşk, sıvâr 1, sivâr,* >*devâ-i misk, galiye, misk geyiği, misk göbeği, misk-i nâfe, miskci, miskcibaşı, miskî, mümessek, müşg-âlûd, müşg-bû, müşgîn, müşkdâne*
    göbek miski Geyiğin karın bölgesindeki salgıbezinden çıkarılan en nitelikli misk. =*misk-i nâfe* >*misk göbeği*
    misk-i nâfe → *göbek miski*
miskal 1,5 dirhemlik ağırlık ölçüsü, 4,8 g.
miskat Bardak.
miskçi → *miskçibaşı*
miskçibaşı Saray için baharat temin eden kişi. Anlaşmalı olarak çalışan bir baharat tüccarının bu göreve atandığı düşünülüyor. 17. yüzyılın başında kurulan miskçibaşılık, 1773'te kaldırılmıştı.
misket → *misket üzümü*
misket arakı Misket üzümünden yapılan rakı. 17. yüzyılda Kasımpaşa'daki koltuk meyhanelerinde satılırdı.
misket elması >*elma*
misket limonu → *Mısır limonu*
misket üzümü >*üzüm*
misk geyiği (İng. Siberian musk deer, L. *Moschus* türleri, özellikle *M. moschiferus*) Küçük ve tıknaz yapılı geyik türü. Yalnız yaşayan bu ürkek hayvanlara Sibirya'dan Himalayalara kadar uzanan dağlık

bölgelerde rastlanır. Misk geyiğinin kulakları iri, kuyruğu çok kısadır. Boynuzları yoktur. Erkeklerin uzun dişleri ağızlarından dışarı taşar, karın bölgelerinde ise misk maddesini salgılayan bir organ yer alır. =*âhû-yu Çin, âhû-yu Hitan, âhû-yu Tatar* >*lerci, misk*

misk göbeği (İng. musk pod) Misk geyiğinin misk salgılayan bezi. Bir bezden iki üç dirhem (6,4-9,6 gr) misk elde edilir. Eski Türkçesi *kün yıpar*'dı. III. Murad'ın şehzadesi Mehmed'in 1582'deki sünnet düğünü ziyafetlerinde sunulan şerbette 63 tane misk göbeği kullanılmıştı. =*nâfe, nâfice, sıvâr 2, sıyâr*

miskî 1. Miskli şekerler. 2. Misk gibi siyah ve beyaz karışık renkte. 3. Misk kokulu.

misk otu 1. → *karanfil yarpuzu* 2. Güzel kokulu bazı *Artemisia* türlerine verilen ad. >*yavşan, ıpar yavşanı* [*yavşan*].

misk yaprağı tohumu → *kebâbe-i sagir*

mismâr Çivi. Şeker ağdası duvara çakılmış çiviye takılarak çekilirdi.

mistat Sıvılar için kullanılan bir ölçü. Şarap olarak 9-12 okka, zeytinyağı olarak 10 okkaya eşitti.

misvat Bir tür mablak.

mîş → *koyun*

mişmiş → *mışmış*

mişvâr Bal peteğini kesip kovandan çıkarmak için veya petekten bal sağmak için kullanılan gereç. =*anış*

mişvâre Çömlek.

mit'âm → *mıt'âm*

mithara → *matara*

mîve → *meyve*

miyan → *meyan*

miyân-bend Süzme yoğurt torbaları ve peşkir gibi şeyleri bağlamak için kullanılan bir tür kuşak.

miyâne → *meyâne*

mîz 1. → *sofra iskemlesi* 2. → *sofra* 3. Misafir. 4. Ziyafet. 5. Temiz.

mizân Tartı; ölçü aleti.

mizânü'l-harâre Termometre.

süt mizânı (İng. galactometer) Sütün halis olup olmadığını anlamak için kullanılan ölçü aleti. 1880'lerde kullanılırdı.

şurup mizânı (İng. sugar thermometer) Şurup termometresi. Reçel ve şekerlemeler için kullanılırdı. Adı *Ev Kadını* (1882-83) kitabında geçer.

mizâne Palmiye yaprağından yapılan, 100 litrelik hacmi olan büyük sepet veya çuval.

mîz-bân Sofrasına konuk kabul eden kişi. =*mîz-mân*

mizerre Un, tohum gibi şeyleri serpmek için kullanılan alet.

mizitra peyniri >*peynir*

mîz-mân → *mîz-bân*

mizr Darı bozası.

mizved Azık torbası.

mokla → *mıhla*

morana Kurutulan bir balık. Muhtemelen mersin morinasıdır, çünkü 16. yüzyılda tuzlanmış mersin balığının eti *moronella* adıyla İtalya'da satılıyordu. 16. yüzyılın ilk çeyreğinde kurutulmuş morana İstanbul'daki meyhanelerde meze olarak yenirdi. Sırtı, yanı ve karnı ayrı ayrı fiyattan satılırdı. >*mersin morinası, morina, morina turşusu*

morina =*moruna* >*morana* 1. → *mersin morinası* 2. (İng. cod, L. *Gadus*

morhua) Kuzey Atlantik'te yaşayan bir balık. Türkiye sularında bulunmadığı halde, 19. yüzyılda Avrupa'dan ithal edilen havyarı (bkz. kırmızı havyar 2), karaciğerinden çıkarılan yağı (balıkyağı) ve kurutulmuşu (bkz. eşek balığı) ile tanınıyordu. Bu balığın kurutulmuş eti kurutulmuş mersin balığı etine benzediğinden Akdeniz bölgesinde aynı adla bilinirdi. Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'nde adı geçen "morina balığı", bu balık değil, mersin morinasıdır. >*eşek balığı, kırmızı havyar 2* [*havyar*]

morina turşusu İstanbul'da 17. yüzyılda satılan tuzlanmış mersin morinası. 16. yüzyılın ortasında Avusturya elçisi Busbecq'in Azak'tan İstanbul'a getirilen balık ürünleri arasında saydığı ve İtalyancası *moronella* olan balık turşusu, mersin morinasından yapılmıştı. >*morana*

mortadella İtalya'nın meşhur domuz etli salam türü. 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'a ithal ediliyordu.

moruna → *morina*

Moskof çayı >*çay*

muakkad 1. Koyulaştırılmış. 2. Meyve oluşmuş.

muanber Amber kokan, güzel kokan.

muassel Balla tatlandırılmış.

Mudurnu peyniri >*peynir*

muğal Dana, tay, kuzu gibi evcil hayvanların yavruları.

muğammer Safranlı.

muğ-beçe Meyhane çırağı.

muğ-kede → *meyhane*

muğlâ 1. Haşlanmış. 2. Usare.

muğtelim Çok alkollü içki.

muhabbet çiçeği (İng. mignonette, L. *Reseda odorata*) Çevirme ve sert şerbet tatlandırmakta kullanılan güzel kokulu bir çiçek.

muhallâ Kavrulmuş koyun eti ve patlıcan dilimlerinden oluşan patlıcan silkmesi.

muhalleb Sütlü.

muhallebi Ahmed Rasim'in aktardığı rivayete göre, muhallebiyi icat eden Durs Babli adlı bilgindi. 13. ve 14. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında etli, baharatlı ve pirinçli bir tatlıyken, 15. yüzyıl Osmanlı mutfağında bazen tavuk eti konulan sütlü bir tatlı haline gelmişti. Pirinç unundan yapılan bu sütlü tatlıya bol tereyağı, misk ve gülsuyu da konuyordu. =*mahallebi* >*memuniye, tavukgöğsü*

Bağdat muhallebisi Sakızla tatlandırılan pirinç unlu muhallebi.

sakız muhallebisi Uzun süre karıştırılarak sakız kıvamına getirilen muhallebi.

su muhallebisi Sokakta satılan, ucuz sütsüz muhallebi önceleri küçümsenirken hafifliği için beğenilmeye başlandı ve 19. yüzyılın ikinci yarısında kendine özgü bir muhallebi türü olarak yemek kitaplarında ortaya çıktı.

muhamere Karışmak.

muhammas → *muhammes*

muhammer Mayalanmış.

muhammes Kavrulmuş.

muhar Sakankur türü kertenkelenin zehirlediği yemek. >*sakankur*

muhardal Hardallı.

muharrak Yakılmış, yanmış.

muharrak sükker (yanık şeker) → *karamel*

muhattır Yeni evinde dost ziyafeti veren kişi.
muhayat → *sebistan*
muhh(I) 1. İlik. 2. Beyin
muhh(II) Yumurta sarısı.
muhıllât Yolculuk sırasında ateş yakıp yemek yapmak için gereken eşyalar: tencere, balta, çakmak, kova, su tulumu, tas, bıçak ve el değirmeni.
muhtazar Yeşil iken kesilen buğday.
muhtebez Ekmek haline getirilmiş.
muhtebiz Ekmek yapan kişi.
muhtemir Mayalanan.
muhtesib Esnaf ve tüccarların kanunlara uyup uymadıklarını denetleyen ve cezaları veren memur. Makamı Yemiş İskelesi'ndeydi. Denetlenen tartı, arşın gibi ölçü aletleri doğru bulunursa padişah tuğrası vurdurur, yanlış bulunursa cezalar uygulatırdı.
muhzır kebabı >*kebap*
mukadded Parçalara kesilerek kurutulan et. >*kak eti*
mukanned Saf şekerle tatlandırılmış.
mukarfel Karanfilli.
mukaşşer Kabuğu soyulmuş.
mukîl → *aşure*
mukl → *devme*
mukla → *mıhla*
muklacı Kayganacı.
mulûhiye → *mülhiye*
mumbar → *bumbar*
mum boyası → *enlik*
mumya >*Mısır mumyası*
munbar → *bumbar*
murabba 1. En eski murabba tarifi 15. yüzyılın ilk yarısına ait olup turunç kabuğuyla yapılan kuru bir şekerlemedir. 19. yüzyıla gelinceye kadar ise murabba meyve ezmesi veya tanesiz olarak süzülmüş meyve suyundan yapılan kıvamlı bir reçel anlamını kazanmıştı. 20. yüzyılda Avrupa etkisiyle meyve ezmesiyle yapılan reçellere *marmelat* denilmeye başlandı. =*mürebbâ* >*edrek 2, marmelat, meremmet, perverde, reçel* 2. Terbiye edilmiş.
Kâbilî murabbası Hindistan ve Çin'den ihraç edilen Kabulî helile ezmesi. >*Kâbulî helile*
şıralı murabba Ayvanın süzülmüş suyu ve şırayla yapılan murabba. Karanfil vb baharatla tatlandırılırdı.
murina → *şâkit*
murt → *mersin*
musakka 1. Bol veya sıkça su verilmiş. 2. Bol et suyu ile pişirilen kıymalı sebze yemeği. Patlıcan, kabak, şalgam, pırasa, bezelye gibi sebze ile kavrulmuş soğanlı kıyma kuşhaneye kat kat konup suyu pek kalmayıncaya kadar pişirilir, sonra tabağa tersyüz çevrilerek yerleştirilir. *Ev Kadını* kitabında ayrıca fırın tepsisi veya sahanda pişirilen bazı kıymalı dolma yemeklerine de musakka adı veriliyor. Charles Perry'e göre, adı Arapça olmasına rağmen Türk mutfağında ortaya çıkıp sonra Arap ve Balkan mutfaklarına giren bir yemektir. "Musakka" adı, bu yemeğe eklenen bol et suyu nedeniyle verilmiştir.
musandıra Yüklük. Divriği'de üst bölümünde elma, kuru meyveler, şekerlemeler gibi çerez ve kahvaltılık yiyecekler saklanırdı. Haşaratın ulaşamadığı bu bölümün kapakları, hava dolaşımı sağlamak için kafesli olurdu. >*ince kiler*
musanna kaymak >*kaymak*

Mustafa Bey armudu >*armut*

muşamba Mumlu bez. Nemden korumak maksadıyla mutfakta çok kullanılan bir malzemeydi. Sarayda sarı ve beyaz renkli muşambanın şeker ve erzak için alındığı kaydedilir, muhtemelen bu muşambadan torba yapılırdı. =*muşamma*

muşamma → *muşamba*

muşmula (İng. medlar, L. *Mespilus germanica*) Aşılı döngel. İri bir kültür çeşidine "beşbıyık" denir. Ağaçtan toplandığında tadı yenemeyecek kadar buruktur, ancak kararıncaya kadar saklandıktan sonra tatlı ve lezzetli bir hale gelir. Osmanlı döneminde padişah için reçeli yapılırdı. =*ezgil, izgil* >*bayan muşmulası, döngel, ekşi muşmula*

mutabbak Anadolu ve Mısır'da yapılan bazı hamur işlerine verilen ad. Evliya Çelebi Kayseri'de yapılan mutabbak baharlı böreği ve Bitlis'te yapılan mutabbak çöreklerden bahsediyor. Mısır'daki mutabbak türünü Evliya Çelebi bir yerde "yağlı kâhî", bir başka yerde ise "katmer gözlemesi" olarak tanımlıyor. Kahire'de sadece bunu pişiren aşçılar vardı. Hekim eş-Şakuri'ye göre tandırda pişirilen ince mayalı bir hamur işiydi. Bugün Ortadoğu ülkelerinde yapılan mutabbak çeşitli içler konulan ve yufkayı katlayarak yapılan gözleme benzeri bir hamurişidir.

mut'am 1. Yemek yemiş. 2. Yiyeceği bol olan.

mutancana =*mutancene* 1. 15. ve 16. yüzyıllarda Osmanlı sarayında yapılan etli bir yemek. Adı Arapça *mutaccan*'dan bozmadır. Haşlanmış koyun eti, yağ, bal, kuru üzüm; kuru kayısı ve kuru erikle pişiriliyor, üzerine badem, ceviz ve sirke konarak yeniyordu. 2. Bir kaynağa göre köfteli çorbaydı.

mutancene → *mutancana*

mutbak Mutfak.

mutfak emini → *matbah emini*

Mutfak Hapishanesi Kuşçubaşı emrinde olan hapishane. Bu görevli aynı zamanda padişaha özgü kuşhane mutfağının başı olduğundan "mutfak hapishanesi" veya "fırın hapishanesi" olarak biliniyordu. Enderun'un kıdem sahibi görevlileri olan hasekiler bu hapishanede cezalandırılırdı. =*Fırın Hapishanesi, Matbah Mahbesi* >*bostancıbaşı fırını* [*fırın*]

mut'ım Yemek yediren.

mut'ıme → *mit'ame*

muttabih Kendi yemeğini kendi pişiren.

mutvak Mutfak.

muyuz → *meviz*

muz[1] (İng. banana, L. *Musa paradisiaca*) Endonezya ve Malezya'da yetişen yabani muzdan geliştirilen kültür muzu yüzlerce yıl Hindistan'da yetiştirildikten sonra batıya doğru götürülmüş, 650'de Mısır'a kadar yaygınlaşmıştı. Özellikle Yemen ve Lübnan'da bol yetişiyordu. İslam'da bir inanca göre Âdem ve Havva'nın cennette yediği yasak meyve muzdu (bir diğer inanca göre de buğday), "cennet muzu" anlamına gelen Latince adı, bu inançtan kaynaklanıyor. Kanunî döneminde saraya Alanya'dan 207 adet muz alındığına dair belgeler var. Uzun süre egzotik ve az tanınan bir meyve olarak kaldığı, Evliya Çelebi'nin

Beyrut'ta gördüğü muzu uzun uzun anlatmasından anlaşılıyor. Patlıcan veya küçük hıyara benzettiği muzun bazen şekerle yenildiğini söylüyor. Yine Evliya Çelebi'den Diyarbakır'da muzlu ekmek yapıldığını öğreniyoruz. 19. yüzyılın başında da İstanbul'da muzlu çevirme yapılmaktaydı. >*mevz*

muz(II) → *mevîz*

muza'fer =*müza'fer* 1. Safranlı.
2. → *zerde 1*

muza'feriye pilavı >pilav

mübar → *bumbar*

mücirim → *mücver*

mücmer → *mücver*

mücver Sebze veya kıyma, un ve genellikle çırpılmış yumurta karışımından oluşan, yuvarlaklar halinde kızartılarak hazırlanan yemek. Mücver pişirmek için çukur gözleri olan özel mücver tavaları vardı. 18. yüzyıla ait yemek risalelerinde patlıcan ve ciğer mücverlerinden başka mücver tavasında şekil verilerek pişirilen kadayıf mücveri tarifleri bulunuyor. 19. yüzyılda ise yeşil fasulyeli, ıspanaklı, taze peynirli, kıymalı, soğanlı-maydanozlu mücverler için tarifler bulunmaktadır. Günümüzde yaygın yapılan tek mücver çeşidi olan kabaklı mücverin tarifine Osmanlı yemek kitaplarında rastlanmıyor. =*micmer 3, mücirim, mücmer* >*kadayıf mücveri, mücver tavası* [*tava*]
çevgânî mücveri Kıymalı mücver.

mücver tavası >*tava*

müdâm Şarap, özellikle yıllanmış şarap.

müdeccel helvası İnce yapraklar halinde kozhelva. 18. yüzyılda Galata şekercileri yapardı. Bugün "yaprak helvası" adıyla hâlâ Safranbolu'da yapılan helvanın benzeri olabilir.

müdürmük → *mürdümük*

müebben → *fasid*

müfelfel Biberli.

müherrâ İyi pişmiş.

mühliye → *mülhiye*

mühr-i süleymânî → *kavza*

mükebbeb Kuşbaşı gibi parçalara kesilmiş.

mükerrer Tekrar işlenmiş. >*kand-ı mükerrer*

mü'kil Yenilebilen (bitki).

mükle → *mıhla*

mül Şarap.

mülebbes 1. Giydirilmiş, kaplanmış. >*mülebbes dolması* [*dolma*]
2. → *şeker 2*

mülebbes dolması >*dolma*

mülevves Kaynatılmış buğday helimesi.

mülevvez Bademli, bademle doldurulmuş.

mülhiye (İng. Jew's mallow, L. *Corchorus olitorius*) Yaprakları sebze olarak kullanılan bir bitki. Ebegümecine benzediğinden, Hayatizade (17. yüzyılın ikinci yarısı) ebegümecinin kültür cinsi olarak tanımlar. Arap mutfağında çok sevilen mülhiyenin adı "krallara layık" anlamına gelen mülûkîyeden bozmadır. Kimyon, kişniş ve yoğurtla karıştırılarak yenir, etli yemeği de pişirilirdi. *Ev Kadını* adlı 1882-3 tarihli yemek kitabında, Osmanlı usulünden başka, Mısır ve Hicaz usulü mülhiye tarifleri bulunuyor. Piliçli mülhiyeyi seven Sermet Muhtar Alus bu yemeğin "lüzucetli, yapışık yupuşuk" kıvamı olduğunu söyler. =*mulûhiye, mühliye,*

mülûhiye, mülûkiye >ebegümeci, nemekîne

mülûhiye → *mülhiye*

mülûkî gaziler helvası >*gaziler helvası*

mülûkî sakız helvası >*sakız helvası*

mülûkiye → *mülhiye*

mümâlaha Beraber tuz yemek, yani beraber yemek yemek.

hürmet-i mümâlaha Beraber tuz yemiş olmaktan dolayı kurulan kutsal kardeşlik.

mümastak Sakızla tatlandırılmış.

mümessek Miskli, misk kokan.

mümessek helvası Miskli bir şekerleme türü. Evliya Çelebi Bursa'nın "beyaz mümessek helvası"nı metheder.

münakit olmak Donmak, sertleşmek.

mürdeguş → *mercanköşk*

mürdük → *burçak 2*

mürdümek → *burçak 2*

mürdüm eriği >*erik*

yalancı mürdüm eriği >*erik*

mürdümük → *burçak 2*

mürebbâ → *murabba*

mürekkeb Türü tespit edilemeyen bir turunçgil meyvesi. Eski İslam yazarlarına göre turunç ile limonun meleziydi. İranlı şair Nasar-ı Hüsrev, 1038'de, mürekkebin Mısır'da yetiştiğini bildirir. 15. yüzyılda yaşayan bir başka İranlı şair Bushak mürekkeb turşusundan bahseder. Osmanlı mutfağında da mürekkeb kullanılmış, 16. ve 17. yüzyıllarda sarayda reçeli yapılmıştı. 18. yüzyılın sonunda tarihçi Ahmed Cavid "mürekkeb limonu"ndan bahseder. Bu meyvenin yedi asır boyunca sürekli kullanılmış olması, üstelik bugün Farsça'da "narenciye"nin karşılığı *mürekkebât* olduğuna göre, önemli bir narenciye türü olması gerekir. Bushak'ın turşusundan bahsetmesi, mürekkebin Hindistan ve Arabistan'da eskiden beri turşusu yapılan lim (İng. lime, L. *Citrus aurantifolia*) olabileceğini düşündürüyor. Türkçe'de bu meyveye "mürekkeb limonu" denilmesi de ufak ekşi bir limona benzeyen limin olabileceğini desteklemektedir. =*mürekkeb limonu >Mısır limonu, misket limonu, ufak limon*

mürekkeb limonu → *mürekkeb*

mürekkep balığı (İng. cuttlefish, L. *Sepia officinalis*) Yırtıcılardan korunmak için suya koyu renkli bir boya maddesi salan bir deniz yumuşakçası. Kalamara benzer lezzetli eti vardır. Osmanlı döneminde dolması yapılırdı. =*sipiya, supiye, supya, sübye, sübye, süpye >sepya*

müren balığı → *şâkit*

mürevvak Kevgirle süzülmüş.

mürg Kuş.

mürg-i âbî Su kuşu; özellikle ördek. 15. ve 16. saray mutfak defterlerinde geçiyor. >*ördek*

mürg-i anid → *angıt*

mürg-i keklik → *keklik*

mürg-i zer 1. Altın kadeh. 2. Güneş.

mürg-i zerrîn → *sülün*

mürr 1. Acı 2. (İng. myrhh) Ana vatanı Somali ve Habeşistan olan *Commiphora myrrha* ağaçlarının kokulu zamkı. Buhur ve ilaç olarak kullanılırdı. >*Mısır mumyası*

mürr-i Mekkî Mısır, Suudi Arabistan, Yemen, Habeşistan ve Somali'de yetişen *Commiphora gileadensis* ağacından elde edilen kokulu zamk. 16. yüzyılda ilaçlara ve buhura

konmak üzere saray helvahanesine alınıyordu.

mürrî Irak ve Kuzey Afrika'da yapılan tuzlu ve acı bir katık. Kuru ekmek kırıntısı ile küflü arpa karıştırılarak kırk gün güneşte bırakılıp çürütüldükten sonra baharat ve otlar ekleniyordu. Mürrî konusunu inceleyen yemek tarihçisi Charles Perry küf, bakteri ve mayaların etkisiyle, çeşitli kokulu maddelerin oluştuğu, meydana gelen ürünün soya sosuna çok benzer bir tadı olabileceğini öne sürüyor. Eski Yunan ve Romalıların yaptıkları soslardan geliştirilmiş olabilir. Nitekim Bizanslıların yaptıkları mürrînin tarifi 14. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında bulunuyor. İran'da *âb-kâme* adıyla benzer bir katık yapılıyordu. >*âb-kâme*

mürûd → *armut*

mürver (İng. elder, L. *Sambucus nigra*) Olgun meyveleri yenen bir ağaçcık. 16. yüzyılda Türkiye'ye gelen Dernschwam mürver meyvelerinin kırmızı şarabın rengini koyulaştırmada kullanıldığını anlatıyor. Ezilen meyveler fıçıda mayalandırıldıktan sonra süzülüp şaraphanelere satılırdı. Bugün Gürcistan'ın meşhur bazı şaraplarına mürver ilave edilir. Dernschwam bunun hastalığa sebep olduğunu iddia etse de mürver faydalı ve lezzetli bir meyvedir. Anadolu'nun bazı yörelerinde çiçeğinden şerbet yapılır.

müselles → *kaynamış şarap*

müsemmîn Semirten, şişmanlatıcı.

müsit → *tatlısu kayası*

müskir → *esirtgen*

müskirât Sarhoş edici içecekler.

müsta'sil Bal arayan veya toplayan kişi.

müşebbek Sulu hamuru Hindistan cevizi kabuğu kullanarak sıcak yağa akıtıp, kafes şeklinde yapılan zülbiye benzeri bir tatlı. 14. yüzyılın ilk yarısında yazılan *Tabîat-nâme*'de adı geçer. Aynı yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında tarifleri bulunur. "Müşebbek" adı şebeke veya kafes anlamını taşıdığından 17. yüzyılda sarayda yapılan "kafes tatlısı", müşebbekin aynı olabilir. >*kafes, zülbiye*

müşg → *misk*

müşg-âlûd Miske bulanmış.

müşg-bû Misk kokulu.

müşgîn 1. Miskli, misk kokulu 2. Misk renkli. >*miskî 2*

müşk → *misk*

müşkdâne 1. Miskli kurs. >*kurs 2 ve 3* 2. Amberiye tohumu. >*amberiye 2*

müşkife helvası Bir tür badem şekerlemesi. Şirvânî (15. yüzyıl) birbirinden oldukça farklı iki tarif verir.

müşk-i Moğol → *topalak 5*

müşk-i Türkmanî → *topalak 5*

müşkî-taramaşig → *Girit otu*

müşk-i zemin → *topalak 5*

müşküle üzümü >*üzüm*

müteaşşî Akşam yemeği. 16. yüzyılda sarayda bu tabir kullanılırdı.

mütegaddî =*mütegazzî* 1. Kuşluk yemeği. Sarayda sabah yenen yemeğe bu ad verilirdi. =*kuşluk taâmı* 2. Kahvaltı veya öğlen yemeğini yiyen. 3. Yemek yiyen, gıda alan.

mütegazzî → *mütegaddî*

mütehammız Ekşiyen.

mütehammir 1. Şarap içerek sarhoş olan.
2. Mayalanmış.

müza'fer → *muza'fer*

müza'fer pilav >*pilav*

müzd-i dendân → *diş kirası 1*

müzemmele Suyu soğuk tutmak amacıyla keçeyle kaplanmış testi.

müzevvere Çeşitli sebze ve meyvelerden yapılan çorbalar.

nabak → *kuş kirazı*
nâbıka → *kara çalı*
nâci' Hazmı kolay.
nâcûd 1. Şarap kadehi. 2. → *şarap 2* 3. → *safran*
nâfe → *misk göbeği*
nâfice → *misk göbeği*
nahıl =*nakıl* 1. Hurma ağacı. 2. Ağaç veya çalı. 3. Düğünlerde taşınan ağaç şeklinde süs. 1675'te evlenen Hatice Sultan'ın düğün şenliği için yapılan elli nahılın sekizi şekerdendi.
nahıl-bend Nahıl ve süs bahçesi yapan.
nahırcı Hayvanları kesen ve çerviş yağını elde etmek amacıyla kemikleri kırıp eriten kişi. >*nahr*
nahle Bir tek hurma ağacı.
nahr 1. Hayvan kesme. 2. Kesilmiş hayvanların kemiklerini ve yağlarını eriterek mumluk ve yemeklik yağ elde etme. >*çerviş*
nahve 1. → *Mısır anasonu* 2. → *çörek otu*
nahve-i Hindî → *Mısır anasonu*
nâ'imât Yumuşakçalar.
nakıl → *nahıl*
naki' 1. Kuru üzüm gibi kuru meyveleri suda ıslatarak elde edilen meyve suyu. 2. Taze meyvelerin sıkılmış suyu. 3. Hoşaf. 4. Soğutulmuş süt. 5. İçinde hurma ıslatılan havuz. 6. Suyu bol olan kuyu.
nakîa 1. Zifaf gecesi damat için verilen yemek. 2. Yolculuk veya seferden dönenlere verilen ziyafet. 3. Tahta çıkma ziyafeti. 4. Misafir ağırlamak için kesilen hayvan.
nakîr Ağaç kütüğünden oyulmuş ağzı dar kap. >*çam bardak*
nakl → *nokul*
nalbeki 1. Nal kadar küçük maden tabak. 2. Çocuk sahanı.
namaz lokması 1. → *kadı lokması 1* 2. → *pişi*
namlu Kebapçıların kullandıkları kılıç namlusu gibi bıçak.
nân >*kurs-ı nân, nân-hâh, nân-ı kelâğ, nân-pâre, nân-püz, nanumuz aşı* 1. → *ekmek* 2. Yemek.
nân-ı azîz 1. Tanrı nimeti olarak ekmek. 2. Adi ekmek.
nân-ı cevîn Arpa ekmeği.
nân-ı çakıl → *çakıl ekmeği*
nân-ı çörek Çörek hamuruyla yapılan ekmek.
nân-ı dihkân → *nân-ı hassa*

nân-ı fetîr Mayasız ekmek.

nân-ı güllâc Ahmed Cavid'e göre güllaç baklavası veya yassı kadayıf.

nân-ı kelâğ → *ebegümeci*

nân-ı hassa Padişah ekmeği. Fatih Sultan Mehmed için en iyi beyaz un olan simit unu ile yapılır, içine kuyrukyağı katılır ve üzerine çörek otu, susam veya rezene tohumu serpilirdi. Bazen içine bakla unu da konurdu.

nân-ı huşk Kuru ekmek.

nân-ı keşkîn Bakla, darı, arpa ve buğday unu karışımından yapılan kaba ekmek.

nân-ı kirde → *kirde*

nân-ı müşevveş Mayalı hamurdan yapılan ince ve yumuşak bir yufka türü. 18. yüzyılda İstanbul'da sokak yufkacıları "ekmek" diye satıyorlardı. Bayramlarda üzerine pekmez, bal veya şekerle karıştırılmış yumurta akı sürerek yeniliyordu. Tarihçi Ahmed Cavid bu tür yufkayla peynirli börek yaptığını anlatır.

nân-ı piç Örgülü ekmek. 16. yüzyılda bayramlarda sarayda yapılırdı.

nân-ı somun Somun.

nân-ı teng İnce daire şeklinde ekmek. =*teng-nân*

nân ü nemek (deyim) Ekmek ve tuz. Mecazi anlamı için bkz. *tuz ekmek hakkı.*

nânü ni'met Velinimetten görülen iyilik.

na'na' → *nane*

nanahan → *nân-hâh*

nanavah → *nân-hâh*

nane (İng. mint, L. *Mentha*) Kültürü yapılan *Mentha viridis*'ten (İng. garden mint) başka birçok yabani türleri bulunan hoş kokulu ot. Anavatanı doğu Akdeniz bölgesi olup oradan Romalılarca Avrupa'ya götürüldü. Osmanlı mutfağında nane yaygın kullanılmıştı. Kaynaklarda rastlanan çok sayıda naneli yiyecek ve içecek arasında naneli üzüm şerbeti, nane çorbası, nane turşusu, nane rakısı, naneli akide ve nane şekeri öne çıkar. >*su nanesi, yarpuz*

yaban nanesi → *yarpuz*

nânehâ → *Mısır anasonu*

nânhâ → *Mısır anasonu*

nânhâh → *Mısır anasonu*

nânhâh-ı Hindî → *Mısır anasonu*

nân-pâre 1. Ekmek parçası. 2. Somun.

nân-püz Ekmekçi.

nanumuz aşı 17. yüzyılda Diyarbakır'da ekmek aşına verilen ad.

nâ-puhte Pişmemiş.

nar (İng. pomegranate, L. *Punica granatum*) Anavatanı İran olduğu düşünülen nar binlerce yıldan beri bilinmektedir. Osmanlı döneminde Maraş'ın fırında kurutulan narları ülkenin her tarafına sevk edilirdi. Urfa'nın kocaman narları ve İstanbul narları da meşhurdu. Gemlik'in adam kellesi büyüklüğündeki ekşi narlarının sıkılan suyu fıçılar içerisinde saraya yollanırdı. Ekşi nar suyundan nar ekşisi, şerbet ve çevirme yapılırdı. =*enâr, rummân* >*lüffân, nardenk, nar ekşisi, rummâniye*

devedişi nar İri taneli bir nar türü.

ekşi nar → *lüffân*

feyz narı İri taneli bir nar türü.

hafız narı Çekirdeksiz nar.

kara nar En makbul ekşi nar türü. >*lüffân*

nâr-ı Hindî → *Hindistan hıyarı*

nâr-ı şirin Tatlı nar.

nâr-ı turş Ekşi nar. =*lüffan*

nârcîl --> *Hindistan cevizi*

nar çiçeği --> *gülnar 3*

nârçîl --> *Hindistan cevizi*

nâr-dân 1. --> *nârdenk* 2. Nar suyu. 3. Nar taneleri.

şekerli nârdân --> *şekerli nârdenk çorbası [nârdenk]*

nâr-dâne Nar tanesi. 1554-1555 tarihli saray mutfak defterinde nâr-dâne kaydı bulunuyor.

nârdek --> *nârdenk 1 ve 2*

nârdenk 1. Ekşi nar suyundan yapılan pekmez. 16. yüzyılda saray mutfağına Gelibolu'da hazırlanan nardenk alınıyordu. Evliya Çelebi de Gelibolu ve Samsun nardengini anlatıyor. Nardenk pilavla yeniyor, nardenk aşı, tavuk kalyesi ve şekerli nardenk çorbasına konuyor, şerbeti ve şarabı yapılıyordu. =*enâr suyu, mey-i puhte 3, nârdân 1, nârdek, nar ekşisi, şıra-i rummân* 2. Üzüm, mürdüm eriği, kızılcık, elma gibi meyvelerden yapılan benzeri ekşi pekmezlere de "nardenk" deniyordu. Üzüm nardengi yapmak için, birkaç gün fıçıda bekletilerek ekşileştirilen şıra pekmez kıvamına gelinceye kadar kaynatılıyordu. 18. yüzyılda İstanbul subaşısı alkollenen nârdenkleri fıçılarla denize attırmıştı. =*nârdek* >*beyaz nârdenk*

beyaz nârdenk Elma suyundan yapılan pekmez.

nârdenk aşı 15. yüzyılın ilk yarısında Şirvânî et, patlıcan, kabak, soğan, baharat, nar ekşisi, nane ve sarmısakla yapılan nârdenk aşının tarifini veriyor. =*rummâniye*

şekerli nârdenk çorbası Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü ziyafetlerinde ikram edilen bir çorba. =*şekerli nârdan*

nar ekşisi --> *nârdenk 1*

narenc Turunç. İngilizce *orange* kelimesinin aslıdır. >*turunç*

nârenc-i turş Ekşi turunç. 16. yüzyıla ait mutfak muhasebe defterlerinden birinde geçiyor. 17. ve 18. yüzyıla ait kaynaklarda hem tatlı hem ekşi turunç türlerinden bahsediliyor.

narenciye 1. Turunçgiller. 2. Turunç, et, havuç, pırasa, soğan ve baharat ile yapılan bir tür yemek. Arap mutfağından Osmanlı mutfağına geçmiştir.

narenciyeler >*ağaçkavunu, Amerikan portakalı, bergamot, Frenk limonu, greyfurt, kavun portakalı, limon, mandalina, Mısır limonu, mürekkep, narenc, palengi, petâvî, portakal, turunç, turunç limonu, ufak limon*

nârgîl --> *Hindistan cevizi*

nâr-müşk --> *Hindistan hıyarı*

nar pembesi Ayva hoşafını renklendirmek için kullanılan bir boya maddesi. Kaynatılmış nar suyu olabilir.

natron Boraks. Osmanlı döneminde Mısır'dan gelen kırmızı türü meşhurdu. Pişirme sırasında sebzelerin yeşil rengini korumak ve etin çabuk yumuşaması için kullanılırdı. Evliya Çelebi Mısır'da yakıt kıtlığı nedeniyle natronun yemeklere katıldığı ve bundan dolayı Mısır yemeklerinin lezzetsiz olduklarını anlatır; ayrıca fazla natronlu yemekler tükettikleri nedeniyle Mısırlılarda görülen sağlık sorunlarına değinir. 18. yüzyıl

sonunda yazan Ahmed Cavid aşçıların daha az odun yakmak maksadıyla natronu kullandıklarını söyler. =*latron, letron, natrûn, yer sakızı >bûrak, bûre, bûrakü'l-habbâzîn*

natrûn → *natron*

nazar boncuğu Mecazi olarak nazarları değmesin diye muhtaç kişilere verilen yiyecek için kullanılan deyim.

nazîc 1. Pişmiş. 2. Olgun.

nazlaç → *nazlı aş*

nazlı aş Kırık pirinç, şeker ve su ile yapılan hafif bir tatlı. Ayşe Fahriye (1882-3) pelte gibi uzun pişirilerek şeffaf, berrak ve parlak bir görünüm aldığını söyler. Hadiye Fahriye (1926) "nazlı" ismine rağmen pek lezzetli bir tatlı olmadığını söyler. =*nazlaç*

nebak → *nebk*

nebat 1. Bitki, ot. 2. → *nebat şekeri*

nebat-ı akide → *akide 1*

nebat-ı Hamevî Suriye'nin Hama şehrinde üretilen bir tür nebat şekeri. =*kand-ı Hamevî nebatı >nebat şekeri [şeker], Şam nebatı*

nebati 1. Bitkisel. 2. Nöbet şekeriyle tatlandırılmış. Evliya Çelebi, Melek Ahmed Paşa'nın sofrasında sunulan nöbet şekeriyle tatlandırılmış hoşaflar için "nebati hoşaflar" ifadesini kullanılıyor.

nebati yağ Çeşitli bitkilerden çıkarılan yağ. *Fenn-i Tabahat* (1921) yemek kitabında verilen örnekler arasında "Amerikan ve seretalin [?] namıyla tanınan yağlar" bulunuyor. Herhalde bunlar margarin türü ithal yağlardı.

nebatlanmak Şekerlenmek.

nebat şekeri >*şeker*

nebik → *Arabistan kirazı*

nebîz 1. Şarap, şerbet. 2. → *boza*

nebîzü'z-zebib Kuru üzüm şerbeti.

nebîz-i asel → *bal suyu*

nebîzü't-temr Hurma şarabı.

nebk → *Arabistan kirazı*

nebk-i Rumî → *kara hurma 1*

neferiye Mevsim sonuna doğru oluşan küçük üzüm salkımları.

Nemçe arpası >*arpa*

Nemçe böreği >*börek*

nemed → *keçe*

nemek → *tuz*

nemek-âb Tuzlu su, salamura.

nemek-çeş 1. Yemeğin tuzluluğuna bakmak için ağza alınan lokma. 2. Yeni doğan çocuğun ağzına konan azıcık tuz.

nemek-dân Tuzluk.

nemekîn Tuzlu, lezzetli.

nemekîne → *mülhiye*

nemek-perver Başkasının yemeğini yiyen, yani hizmetkâr; sadık ve bağlı kimse.

nemeksi-i gav Tuzlanmış sığır eti olabilir. 1471'e ait saray mutfak defterinde geçen bu deyiş yanlış yazılmış olmalıdır.

nemek-sûd 1. Tuzlanmış yiyecek. 2. → *pastırma*

nemek-şinâs Sadık, minnettar.

nemmâm =*nemmâmu'l-melik* 1. → *marsama* 2. → *yabani kekik*

nemmâmu'l-melik → *nemmâm*

nemnem 1. Bebeğe yedirilen çiğnenmiş ekmek içi. 2. → *yabani kekik [kekik]*

nesîl Süzülmüş bal.

nesile → *bal*

neşâ → *nişasta*

neşâstec → *nişasta*

nevâle 1. Bir kişilik yemek. 2. Yiyecek ve içecek. 3. Rızk. 4. → *zelle*

nevale-çîn Yiyecek alan.

nevâle-çin olmak Yemek atıştırmak.

nevbet şekeri → *nöbet şekeri*

nevrek → *levrek*
nevrenk → *levrek*
Nevruz İslam öncesi güneş takvimine göre 22 Mart gününe denk gelen yılbaşı günü. Türkler ve İranlıların kutladıkları Nevruz İran ve Orta Asya'da dinî bayramlardan önemli sayılıyordu. Şeker kamışının efsanevi İran hükümdarı Cemşid tarafından Nevruz gününde bulunduğuna inanılır ve o gün helva, reçel gibi tatlı yiyecekler yenirdi. Osmanlılarda da kutlanan Nevruz'da yenen şekerli yiyecekler arasında Nevruz macunu ve Nevruz şerbeti vardı. >*Nevruz macunu [macun], Nevruz şerbeti*
nevruziye 1. → *Nevruz macunu* 2. Yeni yıl hediyesi.
Nevruz macunu >*macun*
Nevruz şerbeti Misk, amber, şeker ve altın varaktan yapılan şerbet. Lohuk veya sert şerbet şeklinde hazırlanır, istendiği zaman sulandırılarak şerbet yapılırdı. Sert türü, küçük kareler şeklinde kesildikten sonra üzeri altın varakla kaplanırdı.
ney-şeker → *şeker kamışı*
nezaket külbastısı Yağ damladıkça çevrilip az un serpilerek pişirilen külbastı. 19. yüzyılda bu tarifi kaydeden Ali Eşref Dede'ye göre, "nezaket" ismi pişirme inceliğinden kaynaklanıyor.
nıbk → *nebk*
nısfiye limon >*limon*
nihale → *nihalî*
nihâlî Sofraya getirilen sahanların kaymaması ve siniyi kirletmemesi için yerleştirilen altlık. Nihale de denir. Nihâlîler eskiden fidan dallarından örülürdü, bu yüzden fidan anlamına gelen "nihâl"den türetilen "nihâlî" adını aldı. Osmanlı döneminde en yaygın nihâlî türü, yumuşak pamukla doldurulmuş ve üzeri altın telle işlenmiş siyah veya kırmızı meşinden yapılanlardı. Keçi derisi ve kepenekten bir nihâlî 1489-90 yılında II. Bayezid'in sofrası için bir saraç tarafından yapılmıştı. Ayakları mafsallı nihâlî türü dökme pirinçten yapılırdı. Son dönemde kenarları kafesli, altı ayaklı gümüş olanlar sarayda kullanılmıştı.
nikfor Bir siyah incir türü. =*nikfur*
nikfur → *nikfor*
nilüfer (İng. lily, L. *Nymphaea alba*) Bu su bitkisinin iri beyaz çiçeklerinden lezzetli ve tıbbi faydaları olan şerbet ve hoşaf yapılırdı.
nilüfer-i Hindi → *ağzıaçık*(1)
nilüfer balığı → *lüfer*
nim-puhte 1. Yarı pişmiş. 2. Yarı olgunlaşmış.
ninem duymasın helvası → *yengem duymasın helvası*
nişâ → *nişasta*
nişâdiye Bal, nişasta ve sadeyağ veya susam yağıyla yapılan tatlı.
nişasta Osmanlı mutfağında buğday nişastası kullanılır, bunun en iyi cinsi beyaz devedişi buğdayından yapılırdı. Buğday suda şişip ezildikten sonra önce kevgirden, sonra astardan süzülür, astarda kalan nişasta güneşte kurumaya bırakılırdı. Nişasta pelte, tatlı sucuk, lokum ve bazı helvalara konurdu. Avrupa'da ise nişastanın gıda olarak kullanılması enderdi. 19. yüzyılın ortasına kadar nişastanın Almancasının "saç pudrası" anlamına gelen *haarpuder* olması bu durumu vurguluyor.

19. yüzyılın ikinci yarısında mısır nişastası Avrupa mutfaklarına girmeye başlamış ve muhallebi türü tatlılarda kullanılmıştı. Aynı yıllarda mısır nişastası Türkiye'ye "kola" adıyla girdi. Çok ince nişastaya "mermer nişastası" deniyordu. *=ket, neşâ, neşâstec, nişâ, nişaste, un özü >kola*

mermer nişastası Mermerde inceltilmiş nişasta. Pelte, lokum gibi tatlı ve şekerlemelerde kullanılırdı.

nişasta helvası Ana malzemesi nişasta olan ev helvası. Reşidiye helvası gibi çeşitli türleri vardı. *=aşure helvası >aside helvası, reşidiye helvası, yengem duymasın helvası,*

nişaste → *nişasta*

nitâ' Oturmak veya üzerinde sofra kurmak için kullanılan deri yaygı. *>sofra*

nobar → *kobar*

nohud → *nohut*

nohud-âb Şirvânî'nin 15. yüzyılın ilk yarısına ait tarifi et, nohut ve bumbar dolmasından oluşan ağır bir yemektir. 16. yüzyılda tavuklusu da yapılırdı. 18. yüzyılda ise ezilmiş nohut ve et suyuyla yapılan bir çorbadır, üzerine lokma konarak yenir. *=nohut çorbası*

nohut (İng. chickpea, L. *Cicer arietinum*) Kültür nohutun en önemli atalarından biri olan *Cicer anatolicum*'un anavatanı Anadolu'dur. Nohut Doğu Akdeniz bölgesi ve Mısır'da MÖ 8000 yılından beri yenmektedir. 18. yüzyılda yazan bir hekime göre beyaz, kırmızı ve siyah çeşitleri vardı. Osmanlı mutfağının önemli bir malzemesiydi. 15. yüzyılda nohut konan yemekler arasında kabak yemeği, nohutlu pilav, kabuni, nohud-âb ve nohut aşı sayılabilir. Fatih'in sadrazamı Mahmut Paşa'nın, ziyafetlerinde içinde bir tane altın nohut bulunan nohutlu pilav sunduğu biliniyor. 18. ve 19. yüzyıllarda nohut yahnisi, nohut çorbası, nohut ezmesi ve nohut topu, nohutla yapılan yemekler arasındadır. Leblebi de sevilen bir çerezdi. *=fûm 4, hımmıs, hummus, hums, nohud >leblebi, nohut-âb, nohut mayası* [*maya*]

kabak nohutu 18. yüzyılda yahniye konan bir nohut cinsi. Kabuksuz nohut olabilir.

siyah nohut İran, Hindistan, Habeşistan ve Meksika'da tercih edilen kiremit rengi küçük bir nohut türü. 16. yüzyılda saraya alınmış ise de genel olarak Türkiye ve Akdeniz bölgesinde daha büyük olan sarı nohut tercih edilmişti.

nohut aşı Nohut yemeği. *>nohut yahnisi*

nohut çorbası → *nohud-âb*

nohut ekmeği Nohut mayasıyla yapılan ve içinde nohut parçaları bulunan ekmek. 17. yüzyılda padişah için yapılan ekmekler arasındadır.

nohut topu Nohut ezmesinden yapılan köfte. Bakladan da yapılırdı.

nohut yahnisi/nohutlu yahni Koyun eti, tavuk veya paça ile yapılan nohutlu yahni.

nohud-u siyah → *siyah nohut*

nohut mayası *>maya*

nokl → *nokul*

nokul Atıştırılan şey, çerez. Selçuklular devrinde verilen bir ziyafette şarabın

yanında "türlü türlü nokullar" sunulmuştu. Kaynaklardan nokulların en çok meyva, şekerli hamurlar ve şekerlemelerden oluştuğu anlaşılır. Şirvânî'nin 15. yüzyılın ilk yarısına ait yemek kitabında üç şeyden nokul diye bahsediliyor: biri ballı şeker ile kaplanan bir hamur işi olan bal lokması, biri fıstıklı şekerli karışımla doldurulmuş bir tür kurabiye olan akrâs-ı mükellele, biri de nişastalı badem ezmeli bir şekerleme türü olan "semek ve akras". 1573-74 saray mutfak defterinde "sükkeri nukl" şekerli börek ve poğaça ile birlikte sayılıyor. Ahmed Cavid'e göre (18. yüzyıl sonu), özellikle badem şekeri türü şekerlemelere nokul deniyordu. Anadolu mutfağında nokul, lokul veya lokum, genellikle içi ceviz, fındık, susam, üzüm gibi şekerli, bazen de kıymalı içle doldurulan çöreklerdir. =*nukl* >*lebçera, çerez, draje, meze, tenakkul*

sükkerî nukl → *şeker nukl*

şeker nukl Çeşitli şekerli çerez veya tatlı hamur işleri. >*draje, nokul*

nöbet şekeri >*şeker*

nukl → *nokul*

nukul → *nokul*

nuriye 17. yüzyılda Aydın'da yapılan, katmerli bir hamur tatlısı. 19. yüzyıla ait bir tarife göre, yumurta beyazı ve unla hazırlanan hamurdan yapılan yufkalar katlanıp yağda kızartıldıktan sonra üzerine şeker şurubu dökülüp gülsuyu ve tarçın serpilerek yenirdi. Badem ve kaymaklısı da yapılırdı.

nûş 1. İçki, içecek. 2. İçkili toplantı. 3. Tatlı, hoş.

nûşâ İçki içen.

nûşâbe 1. Lezzetli veya şifalı içecek. 2. Âb-ı hayat.

nûş-â-nûş 1. Tekrar tekrar içerek. 2. Dibine kadar içerek.

nûş-dârû → *oğulotu*

nûşende İçki düşkünü.

nûşîn 1. İçmesi hoş, tatlı. 2. İçmesi yararlı.

nuz Mayhoş.

nühas Bakır.

nüsha Muska şeklinde.

nüzl >*nüzûl* 1. Konak yeri. 2. Misafir için hazırlanan yemek.

nüzûl Sefer veya yol erzağı.

nüzûl emini Sefer sırasında ordunun ihtiyacı olan zahireyi satın alıp menzillerde bulunduran görevli.

obar cobar → *abur cubur*

obur cubur → *abur cubur*

ocak 1. Osmanlı döneminde yemek pişirmek için çeşitli ocak tipleri kullanılırdı. Ayrıca bkz. *kahve ocağı, kuzine, maltız, mangal, ocak takımı, ocaklık*

i. Mutfağın duvarında yapılmış ve evin bacasına açılan, odun ateşi yakılan ocak. Daha çok kazan kaynatmak gibi kaba ateş ayarıyla yapılabilen mutfak işleri için kullanılırdı. >*ocak demiri, ocak taşı, ocak yaşmağı, ocak zinciri*

ii. İçinde odun kömürü ateşi yakılan dikdörtgen çukur şeklinde, taş veya tuğladan örülen sabit ocaklar. Bu ocak tipi bugünkü ocakbaşı lokantalarındaki ocakların benzeridir. Eski örnekleri Topkapı Sarayı helvahanesinde görülebilir. Üzerine ızgara, şiş, tencere, tepsi veya kazan yerleştirilerek yemek pişirilirdi. =*korluk*

iii. Tuğla veya taştan örme, alt bölümünde ateşliği, üst yüzeyinde pişirme gözü olan sabit ocak. Ateşliğe açılan delik vasıtasıyla ısı ayarı yapılır; ısıyı yükseltmek için kürekle hava üflenir, azaltmak için delik kapatılabilirdi. Aynı delikten küller dışarı alınırdı. Bu tip ocaklar ortaçağdan itibaren Doğu'da ve Batı'da ince ayarlar gerektiren şekerleme ve hamur tatlıları için kullanılmıştı. Bu türden şekerci ocakları 16. yüzyıl Osmanlı minyatürlerinde görülebilir. Aynı tür ocaklar 20. yüzyıl başına kadar İngiltere'de şekerciler tarafından kullanılıyordu. Yine 16. yüzyıl minyatüründe görüldüğü gibi benzer ocaklarda şiş kebabı pişiriliyordu. Geç Osmanlı ve erken Cumhuriyet devrinde İstanbul evlerinde bulunan tuğladan yapılmış ve yerden yükseltilmiş set şeklinde benzer ocaklara "yerli ocak" (yani sabit ocak) deniliyordu. İki veya üç gözlü olurdu. Her göz içinde üzerinde ateşin yandığı ızgara vardı, setin ön yüzünde hava ayarı yapılan, bazen sürme kapakları olan delikler vardı. Yüksek ısı için bu delikler açık bırakılır, daha hafif ateş için kısmen veya tamamen kapatılırdı. =*yerli ocak*

iv. Son Osmanlı devrinde yerli

ocakların yerini Avrupa'da geliştirilen dökme demirden yapılmış fırınlı kuzineler almaya başladı. >*kuzine* **2**. Baca. **3**. Gemi mutfağı. **4**. Bahçe veya bostanda kavun, karpuz, sebzelerin ayrı ayrı yetiştirildikleri toprak bölme, tarh.

seyyar ocak Küçük kuzine.

yerli ocak → *ocak 1.iii*

ocakbaşı → *ocakçıbaşı*

ocakçı Ocak bacalarını süpüren kişi.

ocakçıbaşı Padişaha ait kuşhane mutfağında çalışan kıdemli aşçı. =*ocakbaşı*

ocakçı dede Esrar kahvehanelerinde ocak başında duran, ocağı örtülü tutan, nargileleri dolduran ve çay pişirip müşterilere veren kişi.

ocak demiri (İng. firedog, andiron) Büyük şömine tipi ocaklarda odunları destekleyen ayaklı demirler. Odunların düşmesini önlemek için bir ucu yukarı doğru kıvrıktır. Öndeki çengeller şiş yerleştirmek için olabilir. >*bâd, ocak 1*

ocaklık 1. Mutfakta ateş yanan yer, mutfak ocağı. **2**. Çatıda açılmış büyük baca.

ocak takımı Maşa, gelberi ve kürekten oluşan ateşi idare etmeye yarayan aletler. =*alât-ı* >*ocak 1.i*

ocak taşı Ateş yakılan yerin etrafındaki taş veya içinde ateş yakmak üzere çukur şeklinde oyuğu olan taş. >*ocak 1.i*

ocak yaşmağı >*ocak 1*. **1**. Ateş yanmadığı zaman şömineyi kapatan keçe perde. Kandil desenli veya işlemeli olanlar vardı. **2**. Ocak üstündeki raflı ve gözlü dolap. Aynı zamanda davlumbaz görevi görürdü.

ocak zinciri Kazan ve tencerenin asılması için ocağın iç tarafına takılan ucu çengelli ağır zincir. Ortada bir başka çengelle uzunluğu ayarlanırdı. >*ocak 1.i*

oda sohbeti → *helva sohbeti*

oda yağlama Yeni yaptırılan evin kutlanması amacıyla ev sahibinin dostlarına verdiği ziyafet. =*bakyaz*

odun dili → *Edirne dili [dil]*

oğalamak Ovalamak. Elle ufaltmak.

oğlağı → *oklava*

oğlak Yavru keçi. 16. yüzyılda sarayda yenirdi. =*büzgale*

oğlan aşı Bir tür zamk veya kudret helvası. Kaynaklar bunun ne olduğu konusunda çelişkili bilgiler veriyor. Örneğin *Müntahab-ı Şifâ* (14. yüzyıl) yazarı hem bir zamk türü olan çâvşîr, hem de bir kudret helvası türü olan şîr-hışt olarak tanımlar. =*kezbî, kezebî* >*çâvşîr, şîr-huşk*

oğlan otu → *oğulotu*

oğmac → *oğmaç*

oğmaç =*omaç, omaş, umaç* **1**. Eski bir hamur işi. 15. yüzyılda Anadolulu şair Ruşeni'nin bir şiirinde geçiyor. 16. yüzyılda sarayda hazırlanırdı. *Hazainü's Saâdât* adlı 1460 tarihli tıp kitabında bulunan en eski tarifine göre ekmek içi süt içinde ovalıyordu. Ekmek parçalarını yağ ve pekmezle karıştırarak yapılan türü bir Yörük yemeğiydi. Günümüzde Gaziantep, Kahramanmaraş, Alanya gibi yerlerde oğmac hâlâ yapılır; taze veya kurutulmuş yufka, küçük parçalar halinde ufalanarak sütle veya yağ ve pekmezle karıştırılır. >*ekmek aşı, kalacoş, yağcumur* **2**. Kuskus veya arpa şehriyeye benzer küçücük hamurlar ve bunlardan yapılan çorba. Una azar azar su serpilirken elle

ovuşturarak yapılır veya diğer bir yöntemle sert bir hamur rendelendikten sonra ovularak hazırlanır. Anadolu'da Ankara, Konya, Kastamonu gibi birçok yörede ve Kırım'da yapılır. Alanya'da çorbaya "çileme" denir. >*kuskus*

oğul balı >*bal*

oğulotu (İng. lemon balm, L. *Melissa officinalis*) Yaprakları limon rayihalı bir ot. 16. yüzyılda sarayda çorbası yapılıyordu. =*bâdrençbûye, bâdreng 2, bâdrengbüye, bakla-yı etrecîne, habak-ı turuncân, kovan otu, melisa, nûş-dârû, oğlan otu, tere-i kürbe, yarpuz 2*

okka 400 dirhemlik (1.283 g) ağırlık ölçüsü. =*kıyye, vukıye*

oklağaç → *oklava*

oklağı → *oklava*

oklağu → *oklava*

oklama → *tuma balığı 1*

oklava Hamur açmağa mahsus, ortası hafif şişkin, uçlarına doğru incelen değnek. Genellikle şimşir, dişbudak veya kavak ağacı dallarından yapılır. *Divanü Lugâti't-Türk*'te *çançu* adıyla geçiyor. II. Murad devrinde Anadolu'da gezen Fransız seyyah Bertrand de Brocquière, Tarsus yakınlarında Türkmen kadınlarının oklavayla yufka açmalarını detaylı olarak tarif ediyor. MÖ 4. yüzyıla ait İtalya'da bir Etrüsk rölyefinde oklava ve hamur tahtasına benzeyen bir tasviri bulunmuştur. =*çûb-ı rukâk, çûb-ı rukâk, mihlâc, mirkâk, oğlağı, oklağaç, oklağı, oklağu* >*cendere 2, merdâne, verdene*

börekçi oklavası Merdane.

omac → *oğmaç*

omaç → *oğmaç*

omaş → *omaç*

ondalıkçı Kabuklu deniz ürünlerinin satışında aracılık yapan kişi.

oratmak Yiyip yutmak, silip süpürmek.

orfoz >*lahoz* 1. (İng. grouper, L. *Epinephelus guaza*) Akdeniz'de bulunan bir balık. Eti kılçıksız ve lezzetlidir. =*sarı hani*

2. (İng. blacktip grouper, L. *Epinephelus alexandrinus*) Ege ve Akdeniz'de bol bulunan bir orfoz türü. =*taş hanisi*

orkinos 1. (İng. blue-fin tuna, *L. Thunnus thynnus*) Karadeniz, Marmara ve Ege'de avlanan, üç metreye kadar uzunluğu olan büyük bir balık. İstavritin büyüğüne benzediği için "istavrit azmanı" da denirdi. Küçüğü "kuzu palamudu" adıyla bilinirdi. Tuzlanarak saklanırdı. Eti kaba ve hazmı zor olduğu için daha çok düşük gelire sahip kesim tarafından yenir ve "fukara kılıç balığı" denirdi. Kılıç balığı gibi şiş kebabı yapılırdı. =*istavrit azmanı, kefal azması 2, ton balığı, torina 1* >*kuzu balığı 1, kuzu palamudu* 2. (İng. albacore fish, albacore tuna, L. *Thunnus alalunga*) Akdeniz'de yaşayan, uzunluğu 140 cm'ye varan bir orkinos türü. "Beyaz ton balığı" adıyla da bilinir.

yazılı orkinos (İng. little tunny L. *Euthynnus alletteratus*) Sırtında yazıya benzeyen çizgileri olan küçük bir orkinos türü.

orkinoz → *orkinos*

orman kebabı Açık havada pişirilen kuzu veya toklu. Bütün olarak veya parçalar halinde şişte veya kuyu kebabı şeklinde pişirilirdi. 17. yüzyılda saray ziyafetlerinde sunulurdu.

Fransa'nın Kırım elçisi Baron de Tott'un 1760'larda Kırım'da yediği ve Türk usulü olduğunu belirttiği orman kebabı kalın kuzu dilimleri arasına soğan yerleştirilmiş şiş kebap şeklindeydi. 18. yüzyılın sonunda yazan Ahmed Cavid İstanbul'da kuzu şiş kebabın "orman kebabı" olarak bilindiğini kaydeder. Kuyuda pişirilen türü kuzu dolması şeklinde hazırlanırdı. Ayşe Fahriye (1882-3) bütün halinde kuzuyu şişte çevirme, Mehmed Nedim (1900) kuyu kebabı usulünü anlatıyor. =*çoban kebabı* >*çevirme kebabı, kuzu dolması* [*kuzu*], *piryan kebabı*

ot balığı → *çırçır 2*

oturma Sebze üzerine konmuş kuşbaşı kebap. >*oturtma*

oturtma Düzenli şekilde yerleştirilen sebzelerin üzerine soğanlı kıyma konarak yapılan yemek. En erken tarifleri 20. yüzyıl başına ait bir yemek kitabında bulunmakla birlikte, 1890 tarihli bir sözlükte tanımı bulunduğuna göre, 19. yüzyılda yapılıyordu. 1901'de basılan sözlüğünde Şemseddin Sâmi patlıcan oturtması için patlıcanların tekerlek şeklinde kesildiğini söylüyor. Domates, semiz otu, kabak, havuç, yer elması gibi her türlü sebzeden oturtma yapılıyordu. >*oturma*

oturucu Çarşı ve pazarlarda perakende satan kişi. 16. yüzyılda kullanılan bir sözcük. >*götürücü*

oyacak → *dolma bıçağı*

oyum → *düvek*

öd(I) = *ûd* **1.** (İng. Aloe L. *aloe vera* ve başka *Aloe* türleri) Sabırlık bitkisinden elde edilen hoş kokulu zamk. Vatanı Kuzeydoğu Afrika olan sabırlık bitkisi, Roma döneminden beri tıpta kullanılmış ve Akdeniz bölgesinde yayılmıştır. Anadolu'nun güneyinde hâlâ yabani olarak yetişiyor. Eskiden Türkiye'de satılan öd, Afrika, Sokotra adası ve Arabistan kaynaklıydı. Öd'ün şerbeti yapılır, şekerle kaplanarak şekerlemesi hazırlanır ve aşureye konulurdu. Anberle birlikte yakılarak ayva luabını kokulandırmak için kullanılırdı. *=öd ağacı, sanbasır* **2.** (İng. aloeswood, *L Aquilaria malaccensis/ Aquilaria agallocha*) Vietnam, Kamboçya gibi güneydoğu Asya ülkelerinde yetişen bir ağacın reçineli odunu. *Phialophora parasitica* mantarına karşı kendini korumaya çalışan ağaç, mantarlı bölgelerinde nefis kokulu bir reçine üretir. Daha çok buhur olarak kullanılırdı. *=dârbûy, yalan öd ağacı, Hind öd ağacı, ûd-ı Hindî >ûdü'l-kahr*

öd(II) Karaciğer salgısı.

öd ağacı → *öd*(I)

öğütme Kırdırılmış buğday veya mercimek. *>yarma*

öğütmek *mec.* Çok yemek.

ökeç Ahmed Vefik'e (1889) göre, üç yaşındaki koyun. *Derleme Sözlüğü*'nde bir yaşından dört yaşına kadar erkek koyun veya iki yaşına kadar erkek keçi.

ökre Erişte. *Divânü Lugât it-Türk*'te ***ügre*** yazılışıyla "tutmaca benzer şehriye çorbası; tutmaç daha sulu olur" olarak tanımlanıyor. Aynı kaynakta hamuru serçe dili gibi eğri kesilen türü, "kıyma ügre" geçiyor. Fatih devrinde sarayda yenilen yemekler arasında olup sütle hazırlanıyordu. Evliya Çelebi "ekir" adıyla yörük yemekleri arasında sayıyor. *=ekir, ügre >erişte*

ökse (İng. birdlime) Küçük kuşları yakalamak için kullanılan yapışkan madde. Türkiye'de "burç", "gökçe" veya "ökse otu" adları verilen *Viscum album* bitkisinin beyaz meyvelerinden veya çoban püskülü kabuklarından yapılırdı. *Burhân-ı Katı*'ya göre, öksenin diğer bir adı "yelimkara" idi. Başka ülkelerde farklı kabuk veya meyvelerden yapılan türlerine rastlanır. *=tıbık, yelimkara >Macar üzümü*

ökse çubuğu Kuş tutmak üzere ökse sürülmüş değnek.

ökse kuşu "Kuş çorbası" adıyla bilinen çorbanın yapıldığı küçük kuş. Muhtemelen ökse ile yakalanan her türlü küçük kuştur. Ancak ökse ardıcı (İng. mistle thrush, L. *Turdus viscivorus*) adıyla bilinen kuş türü de olabilir.

öksüz (İng. piper, L. *Trigla lyra*) Eti beyaz ve lezzetli bir tür kırlangıç balığı. Osmanlı döneminde tavası ve pilakisi yapılırdı. =*öksüz oğlan, öksüz kırlangıç* >*kırlangıç balığı*
dikenli öksüz (İng. armed gurnard L. *Peristedion cataphractum*) Ege ve Akdeniz'de bulunan kırlangıç balığına benzer bir tür.

öksüzce bağır → *uykuluk*

öküzdili → *lisânü's-sevr*

öksüz oğlan → *öksüz*

ölçer → *gelberi 2*

öldürmek Sebze, salata gibi şeylerin sertliğini pişirerek veya tuz serperek gidermek; özellikle soğanı yağda pişirerek yumuşatmak anlamında mutfak terimi. 1844 yılına ait Mehmed Kâmil'in kitabında geçiyor.

ölker Şeftali gibi meyvelerin tüyü.=*ülker*

ölkersiz şeftali → *tüysüz şeftali* [*şeftalı*]

ördek Türkiye'de çok sayıda ördek türü bulunsa da Türkçede hem "ördekbaşı" olarak bilinen koyu yeşil renk, hem de "ördekgagası" olarak bilinen açık turuncu renk, yeşilbaş ördeğin (İng. mallard, L. *Anas platyrhynchos*) özellikleri olduğundan ördekten bahsedilince en çok bu türün kastedildiğini tahmin edebiliriz. Anadolu ve Avrupa'da yaygın olarak bulunan bu ördek çoğu evcil ördeklerin atasıdır. Osmanlı mutfağında yaygın yendiği halde saray muhasebe defterlerinde ördeğin adının az geçmesi, avlanarak elde edildiğine bağlanabilir. Kebabı ve yahnisi en tercih edilen ve en eski kaynaklarda geçenleridir. 19. yüzyıla ait kaynaklarda ise ördek palazı kapaması, dolması, keşkeği, tas kebabı, fırın kebabı ve kavurmasına rastlanıyor. Mahmud Nedim (1900) kaz ve ördek dolmalarını hazırlama konusunda şöyle diyor: "Kaz ve ördek kış mevsimi ve karlı zamanda doldurulmalıdır. Zira kaz ve ördek etleri oldukça ağırca olduğundan hiç olmaz ise kesilip temizlendikten sonra yirmi dört saat olsun kar içinde bırakmak lazımdır ki mezkûr ağırlık def' edilmiş olsun. Dolup kızarmak ameliyatı aynı kuzu gibi icra olunur." >*bat, mürg-i âbî*

örük → *erik*

öyken → *akciğer*

öyün Öğün.

Özbek helvası Özbekistan usulü un helvası. 18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde, Özbek Hacı Şerif'ten öğrenilen bir tarifi var. Un, eritilmiş bol sadeyağında beş dakika kavrulur, üzerine şeker şerbeti yavaşça dökülür yağın fazlası süzülür sonra yenirdi.

Özbek pilavı En eski tarifini kaydeden Mehmed Kâmil (1844) bu pilavın meşhur olduğunu ve türlü türlü yapıldığını söylüyor. Onun tarifinde kuşbaşı et, fıstık, üzüm, tarçın, karanfil, kakule ve kıyma vardı.

özden Kuzunun timüs bezi. >*uykuluk*

özlenmek Özellikle hamur işleri için kullanılan bu sözcük iyice yoğrulan hamurun uzayıp sünecek kıvama gelmesi anlamındadır.

özlü Yapışkan; kuvvetli (un veya buğday) >*özlenmek*

pabuç izmaridi >*izmarit*

paça 1. (İng. sheep's trotters, calve's feet) Kuzu, keçi ve dana paçası yenilmekle birlikte, en çok koyun paçası tercih edilirdi. Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutan paçadan çok çeşitli yemekler yapılırdı. Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirlerinden o dönemde paça yemeğinin sirkeli ve sarmısaklı yapıldığı bilinir. Fatih Sultan Mehmed için paça, kelle-paça, işkembeli paça, landû ve zerendunî (bkz.) adlı paçalı yemekler yapılırdı. Sonraki dönemlere ait kaynaklarda rastlanan paça yemekleri arasında sirkeli paça, paça böreği, paça çorbası, paça dondurması, paça yahnisi, paça tiridi, terbiyeli paça, paça dolması, paça pilakisi ve "üç karındaş" adlı yemekler bulunuyor. Evlenme düğünlerinde mutlaka paça yemeği ikram edilirdi (bkz. *paça günü* ve *paçalık*). =*pâçe* >*baş paça, landû, paçacı, paça günü, paçalık, paçalık takımı, üç karındaş, ütücü, zerendunî* 2. Paça dondurması gibi suyu donmuş olarak yenen balık yemeği. >*balık paçası, kefal paçası* 3. Bazı paçasız yemeklere verilen ad. 18. yüzyıla ait tarifleri var. Patlıcan paçası, sarmısaklı sirke ile pişirilen bir yemektir. Erzincan yöresinde kavurma, erişte ve yumurta ile "yumurta paçası" adlı bir yemek yapılır. >*patlıcan paçası* [*patlıcan*]

Beykoz paçası Meşhur Beykoz paçası, üzerine çırpılmış yumurta dökülen paça tiridiydi. Bu semtin paçacı dükkânları İshakağa Çeşmesi etrafında yer alıyordu.

paça dondurması Kaynatılan paçaların tutkallı suyundan yapılan soğuk yemek. Kelle-paça yemeği bunun benzeriydi. Sahana konan paça suyu pelteleşince baklava şeklinde kesilirdi. Üzerine paçanın yağı sürülür ve limon suyu veya tarçın serpilerek yenirdi. Sıcak mevsimlerde, sahan kar üzerine oturtulurdu. "Donmuş paça" veya "donma paça" da denirdi. =*donma paça*

paçacı 1. Ütülenmiş koyun, keçi ve sığır paçasını satan gezici esnaf veya dükkân. Eskiden Mısır Çarşısının kapılarından birinin adı Paçacılar Kapısıydı. >*ütücü* 2. Paça yemekleri yapan küçük lokanta.

paça günü Gelinin nikâh ertesi günü kadın akraba ve arkadaşlarına verdiği davet. Nikâhlar perşembe günü yapıldığından paça günü cuma gününe denk düşerdi. Bu davetteki yemekler arasında mutlaka paça tiridi ve kaymak olurdu. Bu geleneğin en az 17. yüzyıldan beri sürdürüldüğü Evliya Çelebi'nin "zifaf paçası"ndan bahsetmesinden anlaşılıyor.

paçalık Gelinin paça günü giydiği, düğün elbisesinden daha sade olan elbise.

paçalık takım Paça yemeğini yapmak üzere beraber satılan kelle ve dört ayak.

paça yağı → *revgan-ı paça* [*revgan*]

pâçe → *paça*

pâçe-i ganem Koyun paçası.

paçoz Ahmed Vefik'e göre (1889), kanbottan iri, yani 300 gramdan fazla olan has kefal; Karekin Deveciyan'a (1915) göre ise ilaryadan da küçük pulatarina (bkz. *ak kefal*) ve kobar.

pağurya → *pavurya*

pagurya → *pavurya*

pâlâ → *süzgeç*

palamut 1. (İng. bonito, L. *Sarda sarda*) Karadeniz, Akdeniz ve Atlantik Okyanusu'nda bulunan bir balık. Boyuna göre palamuda çeşitli adlar verilir, ancak kaynaklardaki listeler birbirini tutmaz. Ahmed Vefik (1889) küçükten büyüğe kara balık, çingene palamutu, torik, sivriburun, altıparmak, zindandelen veya peçuta olarak sıralarken, Balıkhane Müdürü Karekin Deveciyan'ın (1915) sıralaması şöyle: kestane, çingene, palamut, küçük torik, torik, sivri, altıparmak ve pişota (peçuta). Osmanlı döneminde eti yağlı ve hazmi ağır olması nedeniyle palamut, meraklıların makbul saydığı balıklar arasında değildi. Dinî perhiz zamanlarında düşük gelirli Hıristiyanlar için önemli bir besindi. Taze palamudun tavası, pilakisi, köftesi ve kebabı yapılırdı. Tutulan palamutlardan özellikle torik boyundakilerin çoğu lakerda yapımında kullanılırdı. Bazen tütsülenirdi. >*altıparmak, kukuvaya, lakerda, peçuta, sivriburun, tirfil, torik* 2. (İng. acorn) Meşe ağaçlarının meyvesi, özellikle pırnal meşesinin palamudu. Çiğ olarak veya külde pişirildikten sonra yenebilir. =*belût, bellût*

çingene palamudu Palamut balığının küçüğü. 300 g ağırlığında ve 20-30 cm uzunluğundakiler bu adla tanınır. >*palamut*

pâlâvân =*pâlâven* 1. → *süzgeç* 2. → *kevgir 2*

pâlâven → *pâlâvân*

palaz 1. Ördek, kaz, hindi, keklik, güvercin gibi kuşların büyümüş yavrusu. 19. yüzyılda ördek, kaz ve hindi palazı kebapları, ördek palazı dolması ve ördek palazı kapaması yapılırdı. >*piliç* 2. Semiz, yağlı.

palengi Bir turunçgil türü. Ahmed Vefik "Turuncu renkli mürekkep" olarak tanımlar. >*mürekkep*

pâlûde Bugün "pelte" adıyla bilinen nişastalı tatlı. 13. yüzyıl Arap mutfağında dövülmüş bademle koyulaştırılan bir tatlı iken, sonradan bademin yerini nişasta aldı ve içine badem dilimleri konurdu. Osmanlı'da 15. yüzyıldan itibaren çarşıda satılan pâlûdenin, üzüm suyuyla, zengin evlerinde ise bal veya şekerle yapıldığı biliniyor. Bol badem, bazen de safran,

gülsuyu ve misk katılırdı. 19. yüzyılda yazılan yemek kitaplarında çeşitli meyve sularından yapılan paludelere rastlanır. Bazen kalıba dökülerek paludeye süslü şekiller verilirdi. Hafifliği ve nefasetiyle şiirlerde bile yer alan palude toplumun her kesimi tarafından beğenilirdi. Ulemadan Nev'i Efendi'nin Kanunî Sultan Süleyman'a sunduğu nefis gülsulu peltesi beğenilince, kendisine Paludeci Efendi unvanı verilmişti. =*fâlûzec, fâlûzec pâlûdesi, pâlûze, pelte* >*bölüm, pâlûdeci, pâlûde köfteri, pulum*

birader pâlûde Özellikleri öğrenilemeyen bir pelte çeşidi. 1890 yılına ait bir kaynakta adı geçiyor.

güllaç pâlûdesi >*güllaç*

sıcak pâlûde Sulu ve sıcak palude kışın kahvaltıda içilirdi. Kahvehanelerde ve sokakta gezici esnaf tarafından satılan bu içeceğin üzerine zencefil, tarçın ve gülsuyu serpilerek fincanla sunulurdu.

su pâlûdesi Buğday helimesinden yapılan pelte.

sumak pâlûzesi >*sumak*(II)

pâlûdeci 1. Sarayda pelte yapımından sorumlu görevli. Kanunî devrinde ihdas edilen bu göreve getirilen ilk kişi, yaptığı gülsuyulu pelte padişah tarafından beğenilen âlim Nev'i Efendi idi. Hassa Ocağı'na mensup bu görevli yeniçerilere ulufe dağıtılan törende yer alırdı.
2. Pelte yapan ve satan esnaf.

pâlûde köfteri → *sucuk 2*

pâlûze → *pâlûde*

pamuk balı >*bal*

pamuk balığı 1. (İng. blue shark, L. *Prionace glauca*) Büyük bir köpek balığı türü. İsmini erkeğinin bembeyaz erbezinden alır. Çok lezzetli sayılan bu organ dilimlenir ve önce suda kaynatılıp sonra kızartılırdı. Haşlamadan kızartılırsa tavada patlardı. 2. (İng. spiny shark L. *Echinorhinus brucus*) Eti lezzetli olan bir köpek balığı türü.

pamukyağı (İng. cottonseed oil) Pamuk tohumlarından çıkarılan yağ. 16. yüzyılda saray mutfağında kullanılırdı. =*revgan-ı penbe*

pancar 1. (İng. beetroot, L. *Beta vulgaris*) Pancarın Türkçe adı "çüğündür" veya "çükündür" olup 16. yüzyıla kadarki kaynaklarda bu adlarla geçer. Kökünden turşu yapılır, yaprakları pazı veya ıspanak gibi pişirilirdi. 15. yüzyılda pancar turşusu sirkeli ve hardallı yapılırken, *Melceü't-Tabbâhîn*'deki (1844) tarifte ise sirke, sarmısak, pekmez veya şeker kullanılıyor. Pancar turşusunun çarpıcı rengini ortaya çıkarmak için konaklarda özel billur taslarla sunulurdu. =*çoğur, çöğender, çöğendir, çökündür, çugunder, çüğündür, çükündür, silk, silk-i asûd* >*körümb, silk-i ebyaz, sülüklü pancar, tarla pancarı* 2. → *şeker pancarı*

pancar şekeri >*şeker 1.ii*

pancar taratoru Haşlanmış kırmızı pancara sarmısaklı yoğurt dökülerek hazırlanan yemek. 18. yüzyılda İstanbul'da yapılırdı. İran'da bu yemeğe *leblebü* denirdi. =*leblebü*

pandı Evliya Çelebi'ye göre Konya'da yapılan bir tatlı.

pandispanya → *İspanya ekmeği*

pânîd → *fânîd*

pânîz → *fânîd*

papadiya → *papatya*
papara 1. Bayat ekmekle yapılan peynirli, et sulu veya kıymalı yemek. Bazen içine yağda kavrulmuş soğan konur ve üzerine baharat serpilirdi. İstanbul ve diğer bazı şehirlerde fırınlarda satılan serçeparmak kalınlığında özel paparalık simitler zengin evlerde papara hazırlamak için kullanılırdı. 17. yüzyılda şekerli papara saray ziyafetlerinde sunulurdu. 2. Haşlanmış peynirin suyu. Yoksullar yağ yerine kullanırlardı. Bu nedenle "papara" yavan ve lezzetsiz anlamını da kazandı.
papas balığı → *papaz balığı*
papas ravendi → *ravend-i Rûmî*
papatya (İng. chamomile, L. *Matricaria chamomilla*) Çayı yapılan şifalı bir bitki. Körpe yapraklarından salata yapılırdı. =*bâbûnec, papadiya*
papatya yahnisi >*yahni*
papaz balığı (İng. damselfish, L. *Chromis chromis*) Eti sert ve lezzetsiz, küçük bir Akdeniz balığı. =*papas balığı*
papaz karası Trakya'da yetişen bir siyah üzüm çeşidinden yapılan kırmızı şarap.
papaz karası üzümü >*üzüm*
papaz ravendi → *ravend-i Rûmî*
papaz yahnisi >*yahni*
parmak → *parmak şeker*
parmak şeker İnce dikdörtgen şeklinde hazırlanan sert şekerleme. Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü kına gecesi ziyafetinde beyaz ve kırmızı parmak şekeri sunulmuştu. =*kalem şekeri, parmak, şeker-i kalem* >*fânîd, kamış helvası, kand 2*
parmak tatlısı → *gelinparmağı*
parmak üzümü >*üzüm*
parmak zelebiye/zülbiye >*zülbiye*
pârû → *kürek*
pârû-yi çûb → *kürek 1*
parû-yı âhen Ekmekçilerin kullandıkları demir kürek. =*parû-yı hadîd* >*kürek 3*
paru-yı hadîd → *parûy-ı âhen*
parû-yi me'muniye Memûniye tatlısını kızartırken kullanılan özel gereç. >*memûniye*
pasdık → *basdık*
pasta 1. Kafkasya'da Çerkezler, Abazalar gibi halkların ekmek yerine yedikleri çok koyu kıvamlı darı veya mısır bulamacı. Mutlaka taze yapılıp yenirdi. Evliya Çelebi Çerkezlerin pastayı top top yapıp sıcak bala batırıp yediklerini anlatır. 1670'lerde bölgede gezen John Chardin pastayı beğenmeyenlerin zamanla alışıp buğday ekmeğine tercih ettiklerini anlatır. Ayşe Fahriye (1882-83), Çerkes tavuğunun pastayla yenmesi gerektiğini, pasta bulunmazsa ona benzer bir un lapası olan asideyle yenilebildiğini anlatır. Pastanın mısır unuyla yapılan bir türüne Rumeli ve Karadeniz bölgelerinde "kaçamak" veya "mamaliga" denilir. Ahmed Vefik'e (1889) göre, Çerkes pastasının Türkçe adı "kavut peste" idi. =*kavut peste* >*aside, darı hamuru, kaçamak, lazot ekmeği* [*lazot*] *mamaliga* 2. Kafkasya'nın pastasını yapmak için kullanılan darı irmiği veya kavut. 1502 tarihli *Kanunnâme-i İhtisâb-ı Bursa*'da sayılan gıda maddeleri arasındadır. 19. yüzyılda İstanbul'da bilinirdi. 3. Avrupa usulü tatlı hamur işleri. Fransız mutfağına ait pasta tarifleri 19. yüzyılın ikinci

yarısında Osmanlı yemek kitaplarında yer almayı başlamış, 20. yüzyılın ilk çeyreğinde hızla çoğalmıştır. İstanbul'da halkın Avrupa pastacılığı ile tanışması 19. yüzyılın birinci yarısında yabancıların açtıkları şekerci dükkânları ve pastanelerle başlamıştır. Sultan Abdülmecid'in pastalara meraklı olduğu bilinir. II. Abdülhamid'in Avrupa usulü pasta, bisküvi gibi tatlı hamur işlerini hazırlayan bir Fransız aşçısı vardı.

pastacı 1723'te Damat İbrahim Paşa'nın mutfağında çalışan pastacıların ne tür pasta yaptıklarını ancak tahmin edebiliriz. Ürünlerine yumurta koydukları bilindiğinden, bunlar Kafkasya pastası (bkz. *pasta 1*) olamaz. O halde bu pastacıların İtalyanca anlamıyla "pasta" yaptıkları düşünülebilir. O dönemin İtalyası'nda *pasta* kelimesi özellikle makarna türü ürünler değil, genel olarak "hamur" anlamına geldiğine göre, İtalyan usulü her türlü hamur işi söz konusu olabilir. 19. yüzyıla gelince ise "pastacı" kelimesi özellikle Fransız mutfağına ait Avrupa usulü tatlı hamur işlerini yapan ve satan kişi anlamını kazandı. *>pastacı dükkânı, pastacı yufkası*

pastacı dükkânı Avrupa usulü hamur işleri satan dükkân. 19. yüzyılın ortalarında yabancılar tarafından Beyoğlu'nda açılmaya başlamıştı.

pastacı yufkası Geç Osmanlı döneminde Avusturya'nın "strudel" tatlısını yapmak için pastacıların sattıkları ince yufkaya verilen ad. Bol nişasta serpilmiş bir çarşaf üzerinde elle çekilerek açılırdı.

pastık → *basdık 1*

pastırma (İng. pastrami) Birkaç gün ağırlık altında baskı uygulandığından "bastırma"kelimesinden bozma olan "pastırma" adıyla bilinen, kışlık olarak hazırlanan bir kuru et türü. Bazı pastırma türleri hazırlanırken baskı işleminden başka, et tuzlanır, kurutulur ve çemenle kaplanır. Tatarlar eğerlerinin altına at eti parçaları koyarak basit bir pastırma türü yaparlardı. *Divanü Lugâti't-Türk*'te ve Selçuklu kaynaklarında adı geçen "yazok et"in bir tür pastırma olduğu düşünülür. Osmanlı döneminde sığır, keçi veya koyun etleri, bazen de camus (manda), geyik ve tavuk etleriyle pastırma hazırlanırdı. Saray için özel olarak gebe inek etinden pastırma yapılırdı. Kayseri, Ankara ve Kili (Eflak'ta bir şehir, bugün Ukrayna'da) pastırmaları en meşhurlarıydı. Rumeli pastırması, baharat kullanmadan, önce bastırılarak, sonra kurutularak hazırlanırdı. Pastırma özellikle içki ve iftar sofralarında meze olarak yenirdi. Pastırmalı yumurta ve fasulye yahnisi sevilen pastırmalı yemeklerdi. *=çemen, lâhm-ı kadîd 2, nemek-sûd 2 >kakaç, mehle*

balık pastırması *>balık*

Çerkes pastırması Tuzlandıktan sonra ocağın içinde asılarak kurutulan koç veya sığır eti.

gırâh pastırması Tuzlanıp bastırılarak hazırlanan çemensiz pastırma. Geceden suda bekletilerek tuzu giderilirdi.

gıraç pastırması "Gırâh

pastırması"nın yanlış yazılmış hali olmalı. *Ev Kadını*'nın 1892 tarihli ikinci baskısında, 1925 tarihli *Aşçı Mektebi* adlı yemek kitabında böyle yazılıdır. >*gırâh pastırması*

is pastırması Dumanda tütsülenerek hazırlanan pastırma. Saraybosna'da bu tür pastırma koyun veya sığır etini meşe odunu isinde kurutarak yapılırdı. Çerkezler benzer bir pastırma türü yaparlardı.

Rumeli pastırması İnek etinden yapılan çemensiz pastırma. İnce uzun parçalar halinde kesilen et baskıda durduktan sonra tuzlanır ve kurutulurdu. Ucuz bir pastırma türüydü.

tavuk pastırması Bütün halde hazırlanan tavuk önce baskıda tutulur, sonra kurutulur veya mutfak ocağının yanında asılarak dumanlanırdı. Hazır olduğunda limon rengini alırdı.

pastırma çemeni → *çemen 2*

pastina → *ak kavza 1 [kavza]*

pastinay → *ak kavza 1 [kavza]*

pataka Glikoz şurubu. 1921 yılında yayınlanan bir kaynakta patakanın koyu ve şeffaf şeker şurubuna benzediği, şeker kadar tatlı olmadığı, Osmanlı şekerciler tarafından lokum gibi şekerlemelere katıldığı, Avrupa'dan ithal edilen marmaladların çoğunda şeker yerine pataka bulunduğu şeklinde bilgiler veriliyor. Bu bilgilerden patakanın glikoz şurubu olduğu anlaşılmaktadır. Aynı kaynakta patakanın meyan kökü gibi şeker içeren bitkilerden elde edildiği da belirtiliyor.

patate → *patates*

patates (İng. potato, L. *Solanum tuberosum*) 16. yüzyılda Güney Amerika'da keşfedilen patates Avrupa'da uzun süre yaygın kabul görmedi. 18. yüzyılın ikinci yarısında Almanya'nın yoksul halkı bile patatese karşı direndi. 1840'larda Rus hükümetinin halkı patates ekmeye zorlaması üzerine silahlı ayaklanmalar oldu. Türkiye'de patates ancak 1830'larda İstanbul'da görülmeye başlandı, 1844'te patates içeren ilk yemek tarifi yayınlandı (bkz. *istofat*). 19. yüzyılın ortasından itibaren Osmanlı ordusunun yiyecekleri arasına girince, patates yeme alışkanlığı artmaya başladı. Batılı misyonerler de patatesin yayılmasında rol oynadılar, faaliyet gösterdikleri Sivas bölgesi ve Anadolu'nun sahil bölgelerine bu yeni sebzeyi tanıttılar. Buna rağmen 1870'lerde bu yerler dışında patates pek bilinmiyordu. Osmanlı mutfağında patates önce yabancı ülkelere ait yemeklerde kullanılmış, sonra geleneksel yemeklerde denenmişti: patates keşkeği, bastısı, silkmesi, piyazı gibi yemeklerden başka, lokma benzeri şuruplu patates tatlısına bile eski yemek kitaplarında rastlanır. =*Frenk yer elması, kumpir, patate, patatez, yerelması 3* >*istofato*

patatez → *patates*

patlıcan (İng. aubergine, eggplant, L. *Solanum melongena*) Hindistan kökenli bir sebze olan patlıcan erken bir tarihte oradan başka bölgelere yayılmıştı. En eski kaydı 5. yüzyılda Çin'de yazılmış bir tarım kitabında bulunuyor. *Divânü Lugâti't-Türk*'de

bütuge adıyla geçiyor. Sirkeli patlıcan, yani patlıcan turşusu, 14. yüzyılın ilk yarısında, Aydınoğlu Umur Bey için yazılan *Tabîat-nâme*'de geçer. Bugün hâlâ sevilen sarmısaklı yoğurtlu patlıcan ve doldurulmuş patlıcan turşusu gibi birçok patlıcan yemeği Şirvânî'nin 15. yüzyılda Arapçadan Türkçeye çevirdiği tarifler arasındadır. Fatih dönemi saray mutfağında patlıcan bol miktarda tüketilirdi. 16. yüzyılda patlıcan reçeli, Kanunî'nin şehzadeleri için yapılan sünnet düğününde sunulan tatlılar arasındaydı. Bu dönemde patlıcan genellikle haşlanarak pişirilirdi. Sonradan, kızartılarak pişirilmesi yaygınlaşınca, bu sebepten sık sık çıkan yangınlara Patlıcan Yangınları adı verildi. 18. yüzyılda kül içinde veya fırında da pişirildiği biliniyor. 19. yüzyılda "silkme" adıyla bazı patlıcan yemekleri yapılırdı. Bu dönemde patlıcan için hoş bir benzetme olan "tarla balığı" tabirine rastlanır. =*bâdincân, bâdingân, bâdilcân, bâdlıcân, bâtılcân, batlıcan, bâzıncân, eneb, hadak 1, kehberek, tarla balığı* >*bâdincân-ı ahmer, bâdincân-ı berrî, bâdincân-ı tiryâkî, Frenk patlıcanı, hadak 2, hünkâr beğendi, imam bayıldı, silkme, şeyhü'l-muhşî, yabani patlıcan*

acı patlıcan *mecazi*: Hayırsız şey.

bostan patlıcanı Yuvarlak bir patlıcan çeşidi. Bıldırcınla doldurularak fırında pişirilen bostan patlıcanı 19. yüzyılda yapılan meşhur bir yemekti. =*kavun patlıcanı, tombalak patlıcan*

kavun patlıcanı → *bostan patlıcanı*

kemer patlıcanı İnce uzun bir patlıcan çeşidi.

tombalak patlıcan → *bostan patlıcanı*

yumurta patlıcanı Beyaz patlıcan. Sri Lanka kökenli bu patlıcan, bazı kaynaklara göre ayrı bir tür, bazılarına göre ise sadece bir çeşittir. Süs bitkisi olarak yetiştirildiği halde, yenebilir.

patlıcan dolması 16. yüzyılın ilk yarısında patlıcan dolması sarayda pişirilen yemekler arasındaydı. Arap mutfağında 13. yüzyılda *medfûne* adıyla bir tür patlıcan dolması yapılırdı. >*medfûne*

patlıcan kavurması 15. ve 16. yüzyıllarda sarayda et, yumurta ve yoğurtla yapılan patlıcan yemeği. >*kavurma 3*

patlıcan paçası Daire şeklinde kesilmiş patlıcanları una bulayıp kızarttıktan sonra sarmısaklı sirke ile pişirerek hazırlanan yemek. 18. yüzyılda yapılırdı.

patlıcan reçeli 16. yüzyılın ilk yarısında sarayda yapılırdı.

patlıcan tatlısı Kızartılan körpe patlıcanların üzerine toz şeker ve tarçın serpilerek hazırlanan bir tatlı.

patlıcan inciri >*incir*

patula Sacda pişirilen güllaç benzeri yufkalarla yapılan şuruplu bir tatlı. Ramazan için önceden hazırlanan bu yufkalar nişasta, yumurta akı ve sudan oluşan bir hamurdan yapılırdı. Patula bir kaynağa göre Mora, bir diğerine göre ise Yenişehir'e özgü bir tatlıydı. Günay Kut "patula" adının belki bir tür sac pidesi olan "patıl" veya "pıtıl"dan gelmiş olabileceğini söyler. Elazığ'da "patile" adıyla içine

maydanoz veya reyhan konan bir tür gözleme yapılır. =*petule*

pavur → *pavurya*

pavurya Bir yengeç türü. Ahmed Vefik'e (1876) göre küçük bir çağanos, Deveciyan'a göre (1915) ise Türkiye sularında bulunan en büyük yengeç türü. Çoğu kaynaklarda *Cancer pagurus* (İng. edible crab) olarak tanımlanmış ve *pagurus* tür adıyla "pavurya" adı arasında bir bağ olduğu anlaşılır ise de BM Gıda ve Tarım Örgütü kayıtlarına göre, bu yengeç Akdeniz'de nadiren, Türkiye sularında hiç bulunmayan bir türdür. Ancak Deveciyan'ın kitabında bulunan ve yazara ait olduğu sanılan çizim *Cancer pagurus* türüne aittir. Davidson (1988) Akdeniz'de bulunan yengecin aslında *Callinectes sapidus* olduğu fikrini ortaya atsa da, bu yengecin ancak son yıllarda doğu Akdeniz'e yerleştiği için Osmanlı döneminin pavuryası olması mümkün değil. =*pağurya, pavur*

ayı pavuryası (İng. sponge crab, woolly crab, L. *Dromia vulgaris*) Küçükçe bir yengeç türü. "Ayı pavuryası" adına neden olan özelliği, üstündeki ayı postu rengi tüylerdir. Bunlar aslında tüy değil, yengecin kestiği ve korunmak amacıyla kabuğuna yerleştirdiği sünger parçasıdır. Deveciyan ayı pavuryasının etinin asıl pavurya kadar lezzetli olmadığını ve sudan hiç çıkmadığı için nadiren yakalandığını söyler.

çingene pavuryası (İng. shore crab L. *Carcinus menas*) Eti lezzetli bir yengeç türü. Diğer adı olan "kavruz", Yunanca *kavuros*'tan bozmadır. =*kavruz*

payam → *badem*

pazarbaşı 1. Sarayın başta taze sebze ve meyve olmak üzere ihtiyacı olan erzağı tedarik eden pazarcıların başındaki görevli. =*ser pazarî* 2. Büyük şehirlerin taze meyve pazarı, balıkhane gibi toptancı çarşı ve pazarlarını teftiş eden görevli.

pazar böreği >*börek*

pazarcı maşası Mevlevi tekkelerinde, pazara alışveriş için çıkan pazarcı dedenin belinde taşıdığı iki dilli sembolik demir maşa. Bazen üzerinde dua yazılı olurdu. Maşayı gören pazarcılar ucuza satarlardı.

pazar kayığı İstanbul sularında kullanılan, kayıkçıların kürekleri ayakta durarak çektikleri, kırk elli kadar yolcunun karşılıklı oturduğu büyük kayık. Toplu taşıma görevini görmekten başka, bu kayıklar her türlü sebze, meyve ve balık yükleyerek kıyı semtlerde oturanlara satarlardı. Ev taşıyanlar da pazar kayığı kiralayarak eşyalarını taşıtırlardı.

pazı(I) (İng. Swiss chard, spinach beet L. *Beta vulgaris* alt tür *cicla*) Birçok yemeği yapılan yapraklı sebze. "Mâstabe" adlı yoğurtlu yemeğinden başka, boranisi ve kalyesi, kökünden de turşusu yapılırdı. Ahmed Cavid'e (18. yüzyıl sonu) göre pazının beş çeşidi vardı. =*baklatü'l-yemâniye, pazu, silk-i ebyaz* >*kara pazı, mâstâbe 2, pancar*

pazı(II) Yoğrulan hamurun bölündüğü tek yufkalık parçalardan her birine verilen ad. =*beze, yumak*

pazu → *pazı 1*

peçete (İtalyanca *pezzetta*'dan, İng. napkin) Avrupa tipi kare peşkir. >*peşkir*

peçota → *peçuta*

peçuta 10-12 kilo veya daha fazla gelen büyük palamut. Bazen altıparmak ve peçuta arasında ayrım yapılmazdı. =*peçota, piçota, piçuta, pişota, poçida, puçida, zindandelen* >*fıçıda, palamut*

pehli 1. Koyun ve sığırın kaburga tarafıyla yapılan yemek. 2. Şirvânî'ye (15. yüzyıl) göre, mumbar.

pehlivan salatası >*salata*

pekmez Orta Asya'da da yapılan çok eski bir yiyecektir. 11. yüzyıla ait *Divânü Lugâti't-Türk*'ten kavutla yendiğini öğreniyoruz. Roma döneminde yapılan *defrutum* pekmez toprağı konulmadan yapılan türdür ki Türkçe'de buna "ekşi pekmez" denir. Pekmez en çok üzümden yapılsa da armut, dut, elma gibi çok çeşitli meyvelerden de yapılır. Kaynatılan üzüm şırasına "pekmez toprağı" denen kireçli toprak katılarak içinde bulunan yabancı maddeler çökertilir ve böylece ekşiliği giderilir. Fazla kaynatılmayıp güneşte koyulaştırılan pekmeze "gün balı" denir. Katı ve bal renkli pekmez türleri dövülerek hazırlanır (bkz. *bulama*). Her yörenin pekmez yapımına uygun özel üzüm cinsleri vardır. Osmanlı mutfağında pekmez ucuz helva ve tatlı türlerinde bal veya şeker yerine, tatlılı et, şıra halkası ve reçel yapımında kullanılırdı. =*bekmez, buhtec, dibs, dûş-âb 1, mey-i puhte 2, petmez* >*beyaz nardenk, bulama, gün balı, pekmez kumu, pekmez külü, pekmez tavası, pekmez toprağı, pekmez üstü, siyah bal*

çalma pekmezi → *bulama*

ekşi pekmez Pekmez toprağı kullanılmadan yapılan pekmez.

hardallı pekmez Dövülmüş hardalla tatlandırılan pekmez.

kükürtlü pekmez Kükürt ile tütsülenmiş bir fıçıda bekletilmiş şıradan yapılan pekmez.

şeker pekmezi Tasfiye edilmeden kaynatılan şeker kamışının suyu veya şeker üretimi sonucunda arta kalan pekmezimsi siyah şurup. Az tasfiye edilen şekerlerin içinde bir miktar şeker pekmezi kaldığı için kahverengi olurdu. Bugün şeker pekmezine bazen "pancar pekmezi" denir. =*siyah bal* >*asel-i şeker, kızıl şeker [şeker] mi'ad şekeri [şeker]*

Zile pekmezi Zile'de yapılan bulama tipi pekmez. >*bulama*

pekmez kumu → *pekmez toprağı*

pekmez külü Üzüm şırasını kestirmekte kullanılan ceviz ağacı külü. Ayşe Fahriye (1882) toprak bulunamazsa yerine temiz kül kullanılabileceğini ancak, böyle hazırlanan pekmezin toprakla hazırlanan kadar makbul olmadığını söyler. >*pekmez toprağı*

pekmez tavası Pekmez kaynatmak için kullanılan büyük yayvan bakır kap.

pekmez toprağı >*tava* Şıraya konduğu zaman şıradaki katı parçacıkların tortu olarak dibe çökmesini ve pekmezi ekşitmemesini sağlar. 16. yüzyılda pekmez toprağı İstanbul'da bakkallarda satılırdı. Şarap yapımında da kullanılırdı. Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan şerbet, pekmez toprağı kullanılarak yapılırdı. =*hâk-ı pekmez, pekmez kumu* >*pekmez külü*

pekmez üstü Pekmez kaynarken üzerinde oluşan koyu köpük.

peksimâd → *peksimet*

peksimet (İng. biscuit) İki kez fırınlanarak uzun süre saklanabilen ekmek. Eskiçağdan beri Doğu Akdeniz bölgesinde askeriyede önemli bir yiyecek olan peksimet Osmanlı döneminde bu önemini korudu, her asker ve denizciye belirli bir miktar peksimet tayını verilirdi, kalelerde saklanan yiyecekler arasındaydı. Pirî Reis, Edremit Körfezi ağzındaki burnu geçerken, orada yatan Emek Yemez Baba'nın hürmetine, denizcilerin peksimet attıklarını ve martıların üşüşüp yediklerini anlatıyor. Yolcular 19. yüzyıl sonlarına kadar mutlaka yanlarına peksimet alırlardı. Peksimet sadece dayandığından değil, lezzeti için de beğenilirdi. Saray çevrelerinde yapılan peksimetin hamuruna bir miktar tereyağı katılırdı. 16. yüzyıl ortasında Osmanlılara esir düşmüş bir İspanyol, Osmanlı denizcilere verilen peksimetin Ispanyol gemilerindekinden çok daha güzel olduğunu yazmıştır. Peksimet küçük kulplu çuvallarda saklanıp taşınırdı. =*baksımat, beksimâd, beksimat, beksumat, hubz-i Rûmî, galeta, kaleta* >*peksimet dakîki, peksimet emîni, peksimethane*

peksimet-i nokul 15. yüzyılda sarayda ekmekçilerin pişirdikleri bir peksimet türü. İsmine bakılırsa küçük lokmalık parçalar şeklinde olmalıydı.

peksimet dakîki Galeta unu.

peksimet emini Ordu için peksimet yaptırıp temin eden görevli.

peksimethane Peksimetin yapıldığı veya saklandığı yer. =*beksimethane*

pele → *ağız 1*

peleğen Anadolu'da yetişen bir frenc-müşk türü. Pelin otu olabilir. >*pelin otu*

pelin otu (İng. common wormwood, L. Artemisia absinthium) Pelin şarabına tat ve koku veren ot. >*peleğen, pelin şarabı*

pelin şarabı (İng. vermouth) Vermut. Pelinle tatlandırılmış Avrupa kökenli bir alkollü içecek. >*pelin otu*

pelte 1. → *pâlûde* 2. → *salça*

pelteşîn Gülsuyu veya çiçek suyu ve limon suyu ile tatlandırılan, nişastalı bir içecek. Salep gibi sıcak olarak fincanla içilirdi. Saray içeceği olarak ün kazanmıştı.

pelut elması → *kestane*

penceviş → *pencevüş*

pencevüş Yemeği ve kebabı yapılan bir sakatat türü. *Derleme Sözlüğü* Türkiye'nin farklı yerlerinde kullanılan dört ayrı anlam sayar (karaciğer, bumbar, bir tür bumbar dolması ve koyun bağırsağının çevresindeki yağı). Karahalli ilçesinde ise pençeviş, kokorecin adıdır. Tarihî kaynaklardaki bilgilere bakarak Osmanlı dönemindeki anlamı hakkında karar vermak kolay değil: 16. yüzyıla ait bir mahkeme kaydına göre Ankaralı bir kasap, dükkânına gelip "penceviş içinden bir miktar yağ çalan" Muhzır Mehmed'i şikayet eder; Evliya Çelebi, bozahanelerde pişirilen sakatatları "ciğer ve kara talak ve böbrek ve pençeveş ve yürek ve şirden" olarak sayar; 1640'ta şiş kebabı yapılırdı (bkz. *pencevüş*

kebabı); Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu) pencevüs yemeğine konan malzemelerden birinin taşlık olduğunu söyler. Şirden dolmasıyla ilgili olarak "bağırsağı pençevişiyle doldurup yağda kızartırlar" der. Bu bilgilerin ışığında Osmanlı döneminde de pencevüşün farklı anlamlar taşıdığını söyleyebiliriz. =*penceviş*

pencevüş kebabı Şişte kızartılan pencevüş. 1640 tarihli bir narh defterine göre, üç şiş dolusu 1 akçeye satılıyordu.

penir → *peynir*

perde böreği >*börek*

perdegî-i rez ("asmanın namuslu kızı") → *şarap*

perenc → *pirinç*

peresike → *presipka*

perhiz 1. İslam tıbbında sağlığı koruma ve hastalıkları tedavi etmede yemekler önemli rol oynardı. Saray ve konaklarda hafif ve hazmı kolay perhiz yemekleri konusunda uzman, "perhizî" veya "perhiz yemekçisi" adı verilen aşçılar bulunurdu. Sarayda her öğünde hareme "perhiz tabla" denilen sekiz on çeşit özel yemek, Divan günlerinde de paşalara verilen yemekler arasında perhiz yemeği olarak tavuk çorbası verilirdi.
2. Ortodoks Hıristiyanlar için et ve hayvan mamullerinin dinen yasaklandığı dönem. Yılın çeşitli zamanlarına rastlayan, en uzunu 46 gün süren bu perhizler süresince balık, kerevit gibi deniz hayvanları, havyar ve sebzeler et yerine, zeytinyağı ise sadeyağı gibi hayvansal yağlar yerine yenirdi. Tahin helvası önemli bir perhiz yiyeceğiydi. Osmanlı döneminde Rum ve Ermeni mutfaklarını Müslümanların mutfaklarından ayıran farklar daha çok bu dinî perhizlerin şartlarıyla ilgiliydi. Evliya Çelebi balık pazarı aşçılarının Rumlar için pişirdikleri özel perhiz yemeklerini şöyle anlatır: 'Ve Rum kefereleri ekseriya İsvet-i Nikola ve Sarı Saltuk ve Meryem Ana ve Kasım ve Ayanta ve Hızır İlyaz ve Şem'un ve bu çok ve kara koncoloz nam bed-namların günlerinde perhiz oldukları zaman Balık Bazarı aşbazları yağsız taamlardan ve bakla ve nohudap ve mercimek ve hılata ve epsimata ve epsu misko yani ekmek tiridi, ankoryası yani hıyar boranisi ve kormidya yani soğan dolması [pişirir]."

perhizâne Perhize uygun.

perhizî → *perhiz yemekçisi*

perhizlik Perhize uygun yemek veya yiyecek.

perhiz yemekçisi Hastalar için özel hafif ve hazmı kolay yemekler pişirmede usta olan aşçı. =*perhizî*

perki (İng. perch, L. *Perca fluviatilis*) Osmanlı kaynaklara göre, Türkiye'nin birçok göl ve akarsuyunda bulunan bir tatlısu balığı. Eti beyaz ve lezzetlidir. 1880'li yıllarda bir Ermeni balıkçı Terkos Gölü'nde yakaladığı perkileri bu balığın önceden bulunmadığı Küçükçekmece Gölü'ne salmıştı. =*tatlısu levreği*

deniz perkisi → *levrek*

permacana >*peynir*

permacana peyniri → *barmacana peyniri*

perperem → *semizotu*

perverde 1. Terbiye etme, yedirme. Evliya Çelebi'den bu örnek verilebilir:

"kuyrukyağıyla perverde olmuş beyaz halkaçini". **2.** Ezilmiş veya süzülmüş meyve, sebze veya çiçekten yapılan murabba. Ayva perverdesinden şerbet yapılıyordu. Amasya'nın ünlü ayva perverdesi padişaha hediye olarak yollanırdı. Kaynaklarda rastlanan perverde çeşitleri şunlardır: 14. yüzyılda zencefil, 15. yüzyılda badem, kabak, koz, zencefil ve helile; 16. yüzyılda havuç, kabak ve ayva 17. yüzyılda ayva çiçeği. >*murabba*

perveriş Besleme, beslenme.

pervîzen → *elek*

pesde → *Şam fıstığı*

pesdil → *pestil*

pestil (İng. fruit leather) İnce tabaka şeklinde kurutulan meyve ezmesi. Erik, kayısı, zerdali, dut, üzüm, ayva, kuşburnu gibi meyvelerden yapılıp nişastayla koyulaştırılan ezme, serilmiş bezlere veya tepsilere dökülür. Çerez niyetine yendiği gibi, eritilerek içecek yapılır, bazı yemeklere konur. Ayrıca pestilden basdık yapılır. Eski bir yiyecek olan pestil 15. yüzyılda saraya büyük miktarlarda alınırdı. Esnaf şenlikleri sırasında, meyveciler pestilden yapılmış giysiler giymişlerdi. 1891 tarihli bir ayva pestili tarifine göre, ayva püresine tarçın, karanfil veya vanilya katılıp tepsiye kalın bir tabaka halinde dökülür ve baklava gibi kesilerek saklanırdı. =*besdil, bestil, pesdil, köfter 3, yufka köfteri* >*basdık, ferâne, ferânik*

köpük pestili Malatya ve sair yerlerde yapılan beyaz, köpüklü bir pestil türü. Bunun için un ile pişirilen şıra, mablak veya dallı bir çalı ile köpürünceye ve beyazlaşıncaya kadar çırpılır.

peşegân Kolay ve iyi pişen. =*pîşegen*

peşkin Sofra olarak kullanılan tahta. =*pişkin*

peşkir Yemek yerken kullanılan, el kurulanan bez. Pamuk, keten veya ipekten dokunurdu. Bazılarının uçları işlemeli olurdu. Tek kişilik olanlar (bkz. *makrama*) 75-110 cm uzunluğunda olup bazen kucakta bazen de boyuna bağlanarak kullanılırdı. Bir de "sofra peşkiri" denen, sofrada oturan herkesin kucağına yerleştirilen çok uzun türü vardı (bkz. *sofra peşkiri*). Peşkirlerin en az 15. yüzyıldan beri kullanıldığı bilinmektedir. 16. yüzyıldan itibaren Tire'de dokunan kırmızı ve mavi peşkirler çok yaygındı. Helva sohbetlerinde oynanan oyunlarda kaybedenler, dürülerek kamçı şekli verilen peşkirlerle şaka olarak dövülürdü. =*pîş-gîr, pişkir* >*kendure, makrama, peçete, peşkir ağası, peşkirbaşı, peşkirci, peşkircibaşı, peşkir gulâmı, peşkir oğlanı, peşkir şâkirdi, pîş-endâz*

sofra peşkiri Sofrada oturanların ortak kullandığı ve siniyi çevirecek şekilde yerleştirilen uzun peşkir. "Dolama" veya "dolak" da denilen 4-10 metre uzunluğunda sofra peşkirlerini ustaca bir şekilde fırlatarak herkesin kucağına yerleştirmek saray ve büyük konakların peşkircilerinin marifetlerinden olup buna "peşkir atmak" denilirdi. =*destâr-hân, dolak, dolama* >*peşkir atmak*

peşkir ağası Padişahın peşkirlerinden sorumlu has odalı görevlilerden biri. 1833'te bu görev kaldırılmıştı.

peşkir atmak Çok uzun sofra peşkirini sofra etrafında oturanların hepsinin kucağına birden yerleştirmek. Musahibzade Celal peşkir atmayı şöyle anlatıyor: "Bu peşkirler sekiz, on kişilik sininin etrafını kaplayacak kadar uzun olurdu. Sofraya hizmet edenlerden biri bu peşkiri toplayıp iki eliyle tutar, herkes sofraya oturduktan sonra peşkiri öyle bir maharetle atardı ki peşkir herkesin kucağına fırdolayı düşerek yayılırdı." =*sofra peşkiri [peşkir]*

peşkirbaşı Saray kiler koğuşunun önde gelen bir görevlisi. Padişahın ekmeğini saklamak ve kilere alınan baharat ve ilaç malzemelerini teslim almak gibi işlerden sorumluydu. 1833'te bu görev kaldırılmıştı. İleri gelenlerin maiyetlerinde de peşkirbaşı bulunurdu. >*peşkir ağası, peşkircibaşı*

peşkirci 1. Peşkir satan veya işleyerek süsleyen kişi. 2. Saray ve konaklarda peşkirlere bakan ve sofraya yerleştiren hizmetkâr.

peşkircibaşı Konaklarda peşkirler ve peşkircilerden sorumlu görevli. >*peşkir ağası, peşkirbaşı*

peşkir gulamı → *peşkir oğlanı*

peşkir oğlanı Sarayda peşkirbaşı altında çalışan peşkirci. =*peşkir gulamı*

peşkir şakirdi Sarayda peşkirci çırağı. Padişah yemek yedikten sonra bulaşığını yıkardı.

peşmânî → *keten helva*

peşmîne → *keten helva*

petâvî (İng. shaddock, pomelo, L. *Citrus maxima/Citrus grandis*) Anavatanı Endonezya olan çok iri bir turunçgil türü. Greyfurtun atasıdır. Armut biçiminde, kabuğu açık yeşil-sarı renktedir. Adını Cakarta'nın eski adı olan Batavya'dan almıştı. 17. yüzyılda Hollandalılar tarafından Hindistan'a ve İngilizler tarafından Karayip adalarına götürülmüştü. Hindistan'da *Batavi nimbu* (Batavya limonu) adıyla tanınmıştı. Türkçe "petâvî" adı bu isimden geldiğine göre, meyvenin Hindistan üzerinden Osmanlı topraklarına gelmiş olması muhtemeldir. Bir kaynağa göre, Osmanlı döneminde "kavun portakalı" adıyla bilinen turunçgil türü petâvîydi. 19. yüzyılın ikinci yarısında "frappa" adıyla da biliniyordu. Bugün Türkiye'nin güneyinde az miktarda yetiştirilen bu meyve İngilizce olan "şadok" veya "pomelo" adlarıyla bilinir. =*frappa* >*greyfurt, kavun portakalı*

petek 1. Tahıl saklamak için kullanılan toprak küp. >*hunbe, sarpun* 2. Topraktan yapılmış arı kovanı. 3. → *gömeç 3*

petekli bal → *gömeç balı*

petgîr Kıl süzgeç. =*petîr*

petîr → *petgîr*

petmez → *pekmez*

petsi 18. yüzyıla ait bir bekçi mânisinde adı geçen bir tatlı: "*Ehli keyfe helva çörek / Petsi ile ballı börek*".

petule → *patula*

peygamber arpası >*arpa*

peymane Büyük şarap kadehi.

peymanekeş Şaraba düşkün.

peynir (İng. cheese) Kaşgarlı Mahmud 11. yüzyılda iki tür peynirden bahseder, biri ekşi sütten yapılan *sogut*, diğeri "yaş peynir" olan *udıtma*. 14. yüzyıla ait *Tabîat-nâme*'de

taze peynir ve telemeden bahsedilir. Fatih Sultan Mehmed'in 15. yüzyılda yediği peynir çeşitleri tulum, kaşar ve türü belirtilmeyen bir başka peynirdir. 1502'a ait *Kanunnâme-i İhtisâb-ı Bursa*'da lor ve telemeden başka Sofya, Karaman, Eşme ve Midilli peynirlerinin adları geçer. 17. yüzyılda Evliya Çelebi taze peynir, teleme peyniri, Çorlu'nun kaşkaval peyniri, kesme peyniri, katık peyniri, Bitlis'in cacıhlı ve kıjılı peynirinden bahseder. Başka kaynaklarda adı geçen peynirler arasında çayır peyniri, Tokat'ın küp peyniri ve Mudurnu peyniri sayılabilir. Halep'te Peynir Hanı'nın bulunması peynir ticaretinin büyüklüğüne işaret eder. Peynir Osmanlı mutfağında önemli bir rol oynardı. II. Bayezid'in sarayında kahvaltıda yenirdi ve 16. yüzyılda yemekten sonra leblebiyle yenmesi âdetti. Peynir, tek başına yendiği gibi, birçok tatlı ve yemeğe konurdu. Bunlardan biri, 14. yüzyıldan beri varlığı bilinen hoşmerim tatlısıdır. Fatih zamanında kayda geçen peynirli yemekler çendeleme, lalanga, menlene, pide ve tarhana çorbasıdır. 18. ve 19. yüzyıla ait yemek kitaplarında rastlanan peynirli yemekler arasında baklava, çeşitli börekler, lokma, marmarine, peynirli kabak, lor köftesi ve mücver sayılabilir. Erken bir dönemden itibaren Avrupa'dan peynir ithal ediliyordu. 15. yüzyılda yaşayan divan şairi Necâti Bey Avrupa peynirinden ("firengî penîr") bahseder. 17. yüzyıl başında İtalya'nın parmezan peyniri sarayda sevilir, padişah ve paşalar için Venedik balyosu tarafından getirtilirdi. 19. yüzyılın ikinci yarısında piyasada Avrupa peynirleri çoğaldı: Hollanda'dan Felemenk, İtalya'dan gorgonzola ve parmesan, Fransa'dan gravyer ve İngiltere'den cheddar peyniri gelirdi. *=cübn, penir >cebbân, çökelek, durak 2, incir sütü, peynir lokması [lokma], mâ-i cübün, peyniraltı suyu, peynir kurdu, peynir mayası, peynir suyu, peynir tekerleği, rokfor, surutka, uyku, uyumak, Üsküdar kaymağı*

Arnavut peyniri Bir tür taze teleme peyniri. Evliya Çelebi Arnavut sokak satıcılarının sırıklara asılmış küçük bez torbalar içinde taze teleme peyniri sattıklarını, bal ile karıştırarak sıcak ekmekle yenen bu peynire insanın doyamadığını anlatır. Ayşe Fahriye (1882) beş-altı kıyye Arnavut peyniri yapmak için yüz kıyyeden fazla süte ihtiyaç olduğunu söyler.

barmacana peyniri (İtalyanca parmigiano'dan; İng. parmesan) İtalya'nın parmıcan peyniri. 17. yüzyıl başında bu peynir sarayda sevilerek yeniyor, Venedik balyosu padişah, kadınları ve paşalar için büyük miktarlarda İstanbul'a getirtiyordu. Dönemin Fransız saray tarihçisi Baudier ve İngiliz Robert Withers'a göre, parmıcan peyniri, özellikle ziyafetler ve mesirelerde yenirdi. 15. yüzyıl sonu veya 16. yüzyıl başına ait bir kaynakta adı geçen "Firengî peynir" parmıcan peynir olabilir. *=permacana peyniri >Frenk peyniri*

cacıhlı ve kıjılı peynir Evliya Çelebi'nin bahsettiği, Bitlis'te yapılan bir peynir. Günümüzde Van'da

yapılan otlu peynirin cacıksı türü olmalıdır. Bu cacıklı peynir, taze peynir ve "cacık" adı verilen otlu çökelek, küpe sırayla kat kat basılarak hazırlanır. Kıjı bu peynire katılan bir yabani ottur. >*cacık 2, kıcı*
çayır peyniri Teleme peynirine benzer bir yöntemle yapılan taze yağlı peynir. Osmanlı döneminde baklava, peynir lokması ve lalangaya konurdu.
Çerkes peyniri Ufak, dibi yuvarlak sepet içine konup suyu iyice süzülene kadar ocağın içinde asılarak hazırlanan peynir.
dil peyniri Yağlı, tuzsuz veya az tuzlu, lifli bir peynir. 2-3 cm genişliğinde 8-10 cm uzunluğunda parçalar halinde üretilirdi.
Felemenk peyniri Hollanda'nın edam peyniri. Top şeklinde olup kırmızı mumla kaplıdır. 19. yüzyılda Türkiye'ye ithal ediliyordu. Mahmud Nedim peynirli yumurtanın Felemenk peyniri ile yapılınca adı "onbilet (omlet) oluyormuş!" diyerek bu dönemin Batılı özentisiyle alay eder.
fıçı peyniri Salamura peynir. Kirlihanım bir fıçı peyniri türüydü.
Frenk peyniri (firengî penîr) Divan şairi Necâtî'nin (ö. 1509) bahsettiği "Firengî penîr" İtalya'nın parmıcan peyniri olabilir. >*barmacana peyniri*
gravyera peyniri (İng. gruyère)Bugün "gravyer" peyniri denir. İsviçre ve Fransa'da yapılan bir peynir. 19. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul'da yenirdi.
hamal ökçesi peyniri Sermet Muhtar Alus'un bahsettiği peynir.
haseki peyniri (peynir-i haseki) 18. yüzyılda sarayda yenen bir peynir çeşidi.
hellim Kıbrıs'ın meşhur peyniri. Genellikle koyun, keçi ve ineğin çiğ sütünden yapılır. 19. yüzyılın başında Antalya'ya ihraç ediliyordu.
imansız peyniri Karadeniz yaylalarında yağsız inek sütünden yapılan taze peynir.
iplik peyniri Lif lif olan yağsız peynir.
kaşar peyniri Rumeli ve Trakya'ya özgü bir peynir. Osmanlı döneminde 2,5 cm kalınlığında tekerlekler halinde yapılıyordu. >*peynirci loru*
kaşkaval peyniri Trakya ve Balkanlar'da koyun sütünden yapılan kaşar benzeri bir peynir. Osmanlı döneminde 8-10 cm kalınlığında küçük tekerlekler halinde yapılıyordu. Çorlu'da yapılan kaşkaval hepsinden üstün sayılıp Evliya Çelebi'ye göre padişahlara hediye yollanıyordu. İtalya'da *caciocavallo* ("at peyniri") adıyla bilinen kabak veya iğ şeklinde peynir ile kaşkaval arasında bir bağ olması muhtemeldir.
katık peyniri Katmerli bir peynir. 17. yüzyılda Kemah'ta yapılan ve mağaralarda saklanan katık peyniri meşhurdu.
kelle peyniri Büyük kalıp halinde hazırlanan peynir.
kere peyniri Çiğ kaymaktan yapılan peynir.
kirlihanım peyniri Ege bölgesinde yapılan, dışı küflü lezzetli bir fıçı peyniri.
külah peyniri Abdülmecid döneminde çocukluğunun bir kısmı sarayda geçen Leyla Saz'ın

anlattığına göre, saraya mahsus bir tür tuzsuz beyaz peynir.

küp peyniri Orta ve Doğu Anadolu'da yapılan bir peynir çeşidi. Yöreye göre "çömlek peyniri", "çanak peyniri" veya "küpecik peyniri" adıyla da bilinir. 18. yüzyıla ait Tokat narh defterlerinde küp peynirinin adı geçmektedir. Yapılışı şöyledir: Taze peynir tuzlanır, küpe basılır ve küp baş aşağı olarak kuma veya toprağa gömülür. Küpün ağzı tam kapatılmadığından peynirin suyu toprağa akar. Birkaç ay içinde peynir olgunlaşır.

lor peyniri Peynir suyundan yapılan peynir. Bir Osmanlı dönemi yemek kitabına göre, hakiki lor ispirto ile kestirilmiş sütten yapılıyordu. İstanköy ve Midilli adalarının küçük sepetlerde süzülerek yapılan ve bu sepetler içinde satılan loru en makbulüydü. Ege bölgesinde lor köftesi yapılırdı. >*lor köftesi* [*köfte*], *Midilli peyniri, mizitra, peynirci loru*

Midilli peyniri 15. yüzyıldan itibaren meşhur olan bir lor çeşidi. Küçük sepetlerde satılırdı.

Mihalıç peyniri 1800 yılı civarında Mihalıç'ta (şimdiki Karacabey) Arnavutların yapmaya başladığı bir peynir. Kıvırcık koyunun sütünden yapılır.

mizitra peyniri Keçi sütünden yapılan taze lor peyniri.

Mudurnu peyniri Mudurnu'da yapılan ve çok makbul sayılan tulum peyniri.

peynirci loru Peynircilerin kaşar peyniri yapımından kalan suyu kaynatarak yaptıkları lor.

salamura peynir Tuzlu suda saklanan peynir.

taze peynir Tuzsuz taze peynir başta hoşmerim, helva, mücver ve börek olmak üzere birçok yemeğe konurdu. Ayrıca lokma, pisi gibi bazı hamur işlerinin yanında veya balla yenirdi.

teleme peyniri İncir suyu gibi maddelerle mayalanan sütten yapılan taze peynir. Yapımı kolay ve çabuk olduğundan çobanlar tarafından yapılırdı. Eski bir peynir türü olup 14. yüzyılın ilk yarısında yazılmış *Tabîat-nâme*'de adı geçer. Peynirli lalanga ve hoşmerimde kullanılırdı. =*deleme, telme*

tulum peyniri 15. yüzyıldan itibaren kayıtlarına rastlanan tulum peyniri yağlı veya yağsız koyun, inek veya keçi sütünden yapılır, tuzlandıktan sonra tuluma bastırılırdı. 1882'de Ayşe Fahriye tulum peynirinin birçok farklı yöntemle yapıldığını söyler. Kendi verdiği tarife göre, sütü ağızla kestirerek hazırlanan taze peynir tuzlu su ile yoğrularak tuluma bastırılır, kilerde tavandan askı tahtasının ortasına yatırılırdı. Yenileceği zaman tulumdan çıkarılan bir miktar peynir tahta havan eliyle dövülür ve aralarına çörekotu serpilerek kat kat kâse içine konurdu. Bu peynir lalanga, börek gibi yemeklerden başka, tarhana çorbasına konurdu. İstanbul'a Mengen, Bolu, Mudurnu ve Bulgaristan'ın Kızanlık şehri gibi birçok yerden gelirdi.

peyniraltı suyu (İng. whey) Peynir yapımı sırasında sütten geriye kalan sıvı. Lor peyniri peyniraltı suyunu tekrar

kaynatarak yapılır. =*göksu, peynir suyu, sücük 2, şurteka*

peynirci loru >*peynir*

peynir kurdu Peynire musallat olan bir haşarat türü.

peynir mayası 1. (İng. rennet) İnek gibi geviş getiren hayvanların yavrularının şirdenlerinden elde edilen sıvı. İçinde bulunan enzimler, sütün peynire dönüşmesini sağlar. =*kürsak mayası* **2**. Şirdenden yapılan peynir mayası bulunmadığı durumlarda, peynir mayası olarak kullanılan çeşitli maddeler arasında sütleğen otu, süt otu, şevket otu, enginar özsuyu, sirke ve limon sayılabilir. >*çoban mayası, süt otu 2*

peynir suyu → *peyniraltı suyu*

peynir şekeri Şeker ürünlerinin en eski olanlarından biri olan peynir şekeri bin yıl kadar önce İranlı veya Arap şekercilerin buluşudur. Erken Osmanlı dönemi tıp kitaplarında *fânîd* veya Türkçe "peynir şekeri" olarak geçer. Ortaçağda Avrupa'ya geçince Arapça *fânîd*'den bozma İspanyolcada *alfenique*, Portekizcede *alfenim*, İngilizcede *phanid, penid* ve daha sonra *pennet* olarak bilinirdi. Donuk beyaz renginden ötürü peynire benzer. Türkçe "peynir şekeri" adı bu yüzden konmuş olabilir. Peynir şekeri şeker ağdasını çekerek yapılır. Başlangıçta koyu sarı renkli ağda çekildikçe yavaş yavaş beyazlaşır. Peynir şekeri sertliğini ve parlaklığını bir süre korur, fakat havanın etkisiyle matlaşır ve tebeşir gibi kuru ve kolay dağılan bir kıvam alır. Bu nedenle "bayat şeker" veya "eski şeker" olarak da bilinirdi. Osmanlı devrinde peynir şekeri, halka, çubuk gibi türlü biçimlerde ve türlü renk ve tatlarda yapılırdı: vanilyalısı beyaz, güllüsü kırmızı, portakallısı ve tarçınlısı sarı renkte olurdu. Sade peynir şekeri saflığı yüksek bir şeker türü olduğundan, saray ve konaklarda tatlı yapımında kelle şekere tercih ediliyordu. =*bayat şeker* [*şeker*], *eski şeker* [*şeker*], *şekerpare 3* >*fânîd, fânîz, kamış helvası, pânîd, pânîz, parmak şeker*

peynir tekerleği Teker şeklinde kalıba dökülmüş peynir. Osmanlı döneminde kaşar tekeri 2,5 cm, kaşkaval tekerleri 8-10 cm kalınlığında olurdu.

pıldırçın → *bıldırcın*

pırasa (İng. leek, L. *Allium ampeloprasum* var. *porrum*) Çok eskiden beri bilinen ve makbul sayılan bir sebze olan pırasanın adı Mevlana'nın eserlerinde geçer. Fatih Sultan Mehmed için yumurtalısı pişirilirdi. Böreği, kalyesi, dolması, kavurması, yahnisi gibi çeşitli yemekleri yapılırdı. =*gendenâ, kendene 1, kürrâs* >*bakuliye, yaban pırasası, yer pırasası*

kamışlı pırasa Uzun bir cins pırasa.

Şam pırasası (kürras-ı Şâmî) Dibi soğan şeklinde bir pırasa çeşidi.

pırlagaç Bostanlarda kuşları korkutmak için rüzgarda dönerek ses çıkaran fırıldak.

pıstık → *fıstık*

pîc-pâ → *yengeç*

pîç 16. yüzyılda sarayda yapılan bir ekmek çeşidi. "Pîç" kelimesi, örgü veya büklüm anlamı taşıdığına göre, örgülü bir ekmek olmalıdır.

piçota → *peçuta*

piçuta → *peçuta*
pide 1. → *fodula* **2**. Üzerine peynir, ıspanak gibi malzemeler konarak fırında pişirilen yuvarlak yassı ekmek. Fatih Sultan Mehmed için peynirli ve kabaklı pide yapılır, bazen bunlara yumurta ilave edilirdi. 16. yüzyılda sarayda ıspanaklı pidenin de yapıldığı biliniyor. =*bite* >*meyde 3*
Acem pidesi → *kirde*
çakmak pidesi → *tırnak pidesi*
çakıl pidesi → *çakıl ekmeği*
çimdik pidesi → *tırnak pidesi*
kül pidesi Külde pişen pide.
tandır pidesi Tandırda pişen kirde.
tırnak pidesi Üzerine tırnakla bastırılarak süsler yapılan pide. Kebapçıların üzerine kebap koydukları pide türüdür. Yumurtalısı yapılır, bazen de üzerine çörek otu veya susam serpilirdi Mardin yöresinde halen "cırnaklı pide" diye bilinir. =*çakmak pidesi, çimdik pidesi, tırnak ekmeği*
pideci Pide yapan veya satan kişi.
pîh İç yağ, kuyrukyağı gibi donan hayvani yağlar. =*revgan-ı pîh*
şem-i pîh Hayvani yağdan yapılan mum.
pilaki 1. İçinde ekmek veya yemek pişirilen yuvarlak, alçak kenarlı toprak tava. II. Bayezid döneminde sarayda Mekke'de yapılan pilakiler kullanılırdı. =*bileci, bilegi, bileki, pulâki, tâcen 2* **2**. Pilaki içinde zeytinyağı ve çeşitli sebzelerle birlikte pişirilen balık veya paça. En eski tarifi, Evliya Çelebi'nin anlattığı Trabzon'da yapılan hamsi pilakisidir: kamışlara onar onar dizilen hamsiler, küçük doğranmış kereviz, maydanoz, soğan, pırasa, tarçın, karabiber ve zeytinyağı ile birlikte bir saat pişiriliyordu. Evliya'ya göre, bu yemeği yiyen "nur-ı pür-nur" oluyordu. Pilaki yemekleri, özellikle Hıristiyanların perhizleri sırasında balık ve yengeç gibi deniz ürünleriyle pişirilirdi. Tavuğun göğüs etinden yağsız bir türü yapılırdı.
yalancı pilaki Etsiz sebzeli pilaki.
pilaterina → *pulaterina*
pilav En erken Osmanlı pilav tarifleri, II Murad döneminde yazan Şirvani'nin kitabında bulunur. Birinci tarif tavuk, badem, safran ve şekerle yapılan muzaferriye pilavı için, ikincisi etli, nohutlu dane-i kabuni pilavı içindir. Fatih'in sadrazamı Mahmud Paşa'nın verdiği meşhur ziyafetlerde altın nohutlu pilav sunulur, altın nohut kimin kaşığına rastlarsa o kişinin kısmeti olurdu. 16. ve 17. yüzyıl ziyafetlerinde renkli pirinç pilavları sunulurdu: "sarı dâne", "yeşil dâne" ve "kızıl dâne" olarak adlandırılan bu pilavlar safran, ıspanak suyu ve nar suyu ile boyanırdı. Bunlar beyaz pilav ile birlikte sunulunca hoş bir manzara oluştururdu. 16. yüzyılda ayrıca etli, biberli, kırmızı kuru üzümlü, helileli, lahanalı, meyveli, sarmısaklı pilavlar yapılır, sade pilavın üzerine bazen kızartılmış badem serpiştirilir veya içine kuş üzümü konurdu. Kaymaklı peynirli pilava bazen şeker koyarak sütlü pilav gibi bir çeşit tatlı yapılırdı. Pilav yemeğin sonunda sofraya getirilir, beraberinde veya ardından hoşaf gelirdi. En eski tariflere göre, pirinç diğer malzemelerle birlikte

pişirilir, ama 18. yüzyıla ait bazı tariflerde pirinç önce su veya et suyunda haşlandıktan sonra üzerine eritilmiş yağ dökülürdü. Piştikten sonra tencereyi bezle kapatarak pilavı demlemek çok eski bir usuldür, 13. yüzyıla ait Arapça tariflerde anlatılır. Aynı usule Osmanlı mutfağında devam edildiğini 17. yüzyıla ait bir kaynaktan öğreniyoruz. Pişen pilavın üzerine bazen pişirilmiş tavuk, koyun eti veya omlet şeklinde pişmiş yumurta veya suda pişmiş yumurta konurdu. Tatlı soslarla sunulan pilavlar da yine yemeğin sonunda ikram edilirdi. (bkz. *zerde pilav* ve *pilav peltesi*) Pilav tahta kaşıkla yenirdi. Kaynaklarda adı geçen başlıca pilav türleri: *=dâne 5 >çilâv 1, dâne-i bulgur, dâne-i kızıl, dâne-i riştiye, dâne-i sarı, dâne-i simid, dâne-i şeriye, dâne-i yeşil, pilavcı, pilav eriştesi, pilav kaşığı, pilavniye, pilav peltesi*.

Acem pilavı Koyun kuşbaşı, kıyma, tavuk, bıldırcın, midye, istiridye ile birlikte soğan, fıstık, üzüm, tarçın, karanfil ve kakule ile pişirilen pilav.

adi pilav Tereyağıyla yapılan sade pilav.

balık pilavı Balıkla pişirilen pilav.

baş pilav Haşlanan kellelerin suyuyla, tarçın ve sakız ilave edilip pilav pişirilir, kubbe şekli verildikten sonra üzerine kelle suyuyla ezilen beyin sürülüp fırında pembeleştirilirdi.

biberli pilav Tane biberle pişirilen pilav.

böğrülce pilavı Börülce ve soğan ile pişirilen pilav.

düğün pilavı Yufkaya sarılmış etli pilav.

hünkârî pilav (pilav-ı hünkârî) Kuşbaşı koyun eti, Şam fıstığı, kuş üzümü ve baharatla pişirilen pilav. Kullanılacak pirinç yıkandıktan sonra astar içinde asılarak süzülürdü.

güveç pilavı Mütercim Âsım'a (1797) göre, biryan pilavının aynı.

iç pilav Kuzu veya tavuk kebap edilirken içine doldurulan pilav. Hayvanın ciğeri ve yüreği, kuş üzümü, çam fıstığı gibi malzemelerle hazırlanırdı.

kabûnî pilavı Kabûnî adlı yemek ile beraber pişirilen pilav. 15. yüzyıla ait bir tarifi bulunan bu pilav 19. yüzyıla kadar yeniyordu. *>kabûnî*

kıymalı pilav Üzerine kavrulmuş kıyma konan pilav.

köse pilavı Haşlanarak hazırlanan pilav. Suyu süzüldükten sonra üzerine eritilmiş sadeyağ dökülür, tarçın ve biber serpilirdi.

kükü pilav Kayganalı pilav. Evliya Çelebi Bitlis'te avşılalı kükü pilavı yediğini kaydeder.

Medine pilavı 18. yüzyılda yapılan ünlü bir pilav. Yapılışıyla ilgili bilgi bulunamadı.

Mevlevî pilavı Osmanlı dönemi tariflerine göre tereyağlı sade pilav. Cumhuriyet dönemi başında Konya Meram bağlarında Çelebi Efendi İbn Hazreti Mevlana eş-şeyh Huccetullah Mehmed Bahaeddin Veled'i ziyaret eden Sir Henry Luke kendisine sunulan çam fıstıklı ve kuşüzümlü pilavın pişirme süresi ve yöntemi olarak Mevlana için hazırlanan pilavın aynısı olduğunu söyler.

midye pilavı *>midye*

molozlu pilav Bol et konulmuş pilav.

muza'feriye pilavı Safranlı, tavuklu pilav. 15. yüzyılda üzerine şekerli kavrulmuş badem serpilerek yenirdi. =*müza'fer pilav*
müza'fer pilav → *muza'feriye pilavı*
sebzeli pilav 16. yüzyılda ilkbahar ve yaz aylarında sarayda yapılan bir pilav.
susuz pilav Kuşbaşı et, sakız ve pirinç bir arada tencerede yavaş ateşte pişirilirdi. Kapağın etrafı hamurla sıvanarak buharın kaçması önlenirdi.
sütlü pilav Sütlaç benzeri bir tatlı.
şehriye pilavı (şa'riye dânesi) 16. yüzyıla ait bir kaynakta adı geçen bu pilav, 1882 tarihli bir tarife göre, arpa şehriyesi, et suyu ve nohut veya mercimekle yapılıyordu.
tarak pilavı 1. Tarakla pişirilen pilav. 2. Tarak dolması.
temcit pilavı Ramazan'da sahurdan önce müezzin "temcit" denilen ilahi söylerdi. Karşılığında halk müezzine "temcit yemeği" adıyla yemek verir. Bu yemek daha çok akşamdan kalan ısıtılmış pilavdan ibaret olduğundan "temcit pilavı", tekrarlana tekrarlana usanç verici şey anlamında deyim haline gelmiştir. Şemseddin Sâmi (1901) "imamın birine her sahurda ısıtıp verdikleri aynı bulgur pilavından kinayedir" tanımı verir. 1844'te yazan Mehmed Kâmil "temcit pilavı" yerine "temcit makarnası" deyişini kullanır.
yağlı pilav Tereyağı veya sadeyağla yapılan pilav.
yağsız pilav Tavuk suyu, sakız ve tarçınla yapılan pilav.
yoğurtlu pilav Üstüne yoğurt dökülerek yenen pilav. 1835 yılına ait bir ziyafet menüsünde rastlanır. Bununla ilgili bir bilmece vardı: "*Nedir o kubbe-i sim ve billûr / İniyor kahice onun üstüne nur /Eli ağaçlı nice fedaî /Kaza kaza yıkarlar o binayı / Ne nur kalır, ne de onun binası /Budur ol kubbenin son fenası* [yok oluşu]."
yufka pilavı Kurutulmuş kesme hamurdan hazırlanan pilav.
zerde pilav Birlikte sunulan zerde ve pilav. 19. yüzyılda düğünlere konuk olmuş bazı yabancı yazarlar, bunu, üzerine safranlı sos dökülmüş pilav olarak tarif ederler. Bazen de tarçın ve nar taneleri serpilirdi. Altın sarısı renk mutluluk ve başarıyı temsil ettiğinden düğünlerin olmazsa olmaz yemeği olmaktan başka, zafer kutlamaları, cuma günleri gibi özel günlerde sunulurdu. =*gerdek aşı, pilav zerde* >*pilav peltesi*

pilavcı Pilav yapmada usta aşçı. Sarayda bu aşçılar kırmızı külah ve lacivert şalvar giyerlerdi.

pilav eriştesi → *şehriye*

pilav kaşığı >*kaşık*

pilavniye 17. yüzyılda Edirne'ye özgü meşhur bir yemek.

pilav peltesi Üzerine gülsulu nişastalı muhallebi dökülen sade pilav. Bu da diğer pilavlar gibi yemeğin sonunda sunulurdu.

piliç Genç tavuk. Kaz, ördek ve keklik gibi kuşların yavrularına "palaz" denirdi. >*ferârîc, filiz, palaz*

piliskin → *yarpuz*

pilpil → *karabiber*

pinakop → *ekmekçi tahtası*

pinekod Tandır ekmeğini tandırın duvarına yapıştırmak için kullanılan, içi ot veya paçavra ile doldurulmuş,

altı tarafı dallı, bezle kaplanmış, yuvarlak veya beyzî yastık. Anadolu'nun birçok yerinde "rabata" veya "rafata" denir.

pines (İng. fan mussel, L. *Pinna nobilis*) Çift kabuklu bir deniz hayvanı. Boyu 50 cm olanları vardır. Deveciyan'a göre, eti yağlı ve ağır olduğundan yemeğe meraklı olanlar bunu makbul saymazlardı. İstanbul'un Hıristiyan halkı büyük perhizleri sırasında pines tavası yapardı.

pineyet → *ekmekçi tahtası*

pingân Fincan veya tas.

pingân-çe Küçük fincan.

piniyet → *ekmekçi tahtası*

pirinç (İng. rice) *Divânü Lugâti't Türk*'de pirinç *tuturkan* adıyla geçer ve *uwa* adıyla şekerli bir pirinç tatlısından bahsedilir. 15. yüzyılda Osmanlı sarayında tüketilen pirinç Filibe ve Burgaz'dan gelirken, 16. yüzyılda Mısır'ın fethinden sonra Mısır'ın Dimyat pirinci en aranan çeşit olmuştu ve deniz yoluyla büyük miktarlarda İstanbul'a getirilirdi. Pirinç Anadolu'da Mut, Beypazarı, Niksar, Urfa, Payas gibi birçok yerde yetiştirilirdi. 15. ve 16. yüzyıllarda pirinç aşı, pirinç çorbası, pirinç ekşili, pirinç lapası, pilav gibi pirinç yemeklerinden başka pirinç ve pirinç unundan sütlü pirinç, pirinç herisesi, pirinç murabbası, zerde ve bazı helvalar gibi tatlıları yapılırdı. Pilavlar ve dolmalar pirincin en çok kullanıldığı yemeklerdi. *=birinc, erz, perenc >amberbû 2, çeltik, çilâv 2, dolma, düğü 1, pilav, pirinç kâğıdı, nazlı aş, pirinç unu, sütlaç*

Acem pirinci Arpa tanesi şeklinde bir pirinç çeşidi.

çeltik pirinci Kabuğu çıkarılmamış pirinç.

Dimyat pirinci 16. yüzyıldan itibaren meşhur olan Mısır pirinci. Çok su kaldırırdı. Dimyat limanından ihraç edildiğinden bu adla bilinirdi. Hurma yapraklarından örülmüş, kazevi denilen küfeler içinde sevk edilirdi. *=erz-i Mısrî, Mısır pirinci*

Filibe pirinci Bulgaristan'ın Filibe sancağında yetiştirilen meşhur pirinç çeşidi. Mısır'ın alınmasından önce İstanbul'da en çok kullanılan pirinçlerden biriydi.

glase pirinç (İng. glazed rice) Kepeği çıkarıldıktan sonra toz magnezyum silikat ve glikozlu sıvı ile kaplanan pirinç. 1914'te sarayda yapılan aşurenin malzemeleri arasında kayıtlıdır. Muhtemelen Avrupa'dan ithal ediliyordu.

kaya pirinci Kuru toprakta yetişen bir pirinç çeşidi.

Mısır pirinci → *Dimyat pirinci*

Reşid pirinci 19. yüzyılda meşhur bir pirinç çeşidi.

pirinc-i Kabulî 1890 tarihli Redhouse sözlüğüne göre helile anlamına gelen bir terim. *>helile 1*

pirinc-i şemâle Şiraz'da yetişen meşhur bir pirinç türü.

pirinç helvası Pirinç unu ile yapılan helva.

pirinç herisesi *>herise*

pirinç kâğıdı (İng. rice paper) Pirinçten yapılan ince şeffaf kâğıt. 1890 yılına ait tek bir kaynakta rastlandı. Ne için kullanıldığı bilinmiyor. Belki Batı mutfağında olduğu gibi acı bademin pişirildiği tepsiye seriliyordu.

pirinç unu (İng. ground rice) Pirinç unu en çok tatlı yapmak için kullanılırdı;

özellikle muhallebi, memûniye ve hakanî helva, pirinç helvası gibi çeşitli helvalar sayılabilir. Ayrıca kaymak yerine kullanılan bazı baklava içlerine konurdu.

pirogi → *piruhi*

pirpirim → *semizotu*

piruhi Kıyma yerine peynirli içle yapılan ve yoğurtsuz yenen Tatar böreği. 1844 yılına ait tarife göre, içine peynir ile birlikte dereotu ve maydanoz konurdu. =*pirogi*

piryân → *biryan*

pirzola Koyunun kaburga ve bel kemiği arasındaki külbastılık et. İlkin Mehmed Kâmil'in 1844'te basılan yemek kitabında İtalyanca *bracinole*'den bozma "burjole" yazılışıyla rastlanır.

pisboğaz Ne bulursa yiyen kişi.

pisi balığı 1. (İng. dab, L. *Limanda limanda*) Eskiden Boğaz'da bolca tutulan, eti makbul bir balık.
2. Birbirine benzer çeşitli balıklara verilen ad: **a.** *Citharus macrolepidotus/ linguatula*, **b.** → *çivisiz kalkan*
c. *Lepidorhombus boscii*,
d. *Lepidorhombus whiffiagonis*.
e. *Bodus podas*.
benekli pisi balığı (İng. plaice L. *Pleuronectes platessa*) Türkiye ve Akdeniz sularında ender rastlanan yassı bir balık türü. >*küçük kalkan*
dere pisisi (İng. flounder, L. *Platichthys flesus*) Asıl deniz balığı olsa da nehirler ve göllere giren bir balık. Eskiden Küçükçekmece ve Büyükçekmece göllerinde çok sayıda avlanırdı. Evliya Çelebi İstanbul'dan gelenlerin bu göllerde kayıkla pisi balığı tutup tereyağında kızarttıklarını, balık kokusu olmadığını ve dünyada buna benzer bir ziyafet olmadığını anlatır. Deveciyan (1915) ise dere pisisinin asıl pisi balığından lezzetsiz olduğunu, ona çok benzediğinden alırken dikkat etmek gerektiğini yazar.

pistân-ı seg → *sebistan*

piste =*Şam fıstığı*
piste-i handân Ağzı açık fıstık.
piste-i şaker-feşan (şeker saçan fıstık) Sevgilinin dudağı ve ağzı.

pîşegen =*peşegân*

pîş-endâz Yemek yerken göğse konulan peşkir.

pîş-gîr =*peşkir*

pişi 1. Yağda kızartılarak pişirilen bir ekmek türü. Evliya Çelebi'ye göre, "pişi" Türkmen dilinde ekmek anlamındadır. İlk rastlandığı kaynak 14. veya 15. yüzyıla aittir. Özellikle bayramlar, kandiller, cenazeler gibi özel günlerde pişirilip komşulara dağıtılırdı ve bu gelenek Anadolu'nun pek çok yerinde hâlâ devam ediyor. Bir adı da "namaz lokması"ydı. Geç Osmanlı dönemine ait bir yemek kitabındaki tarife göre, üzerine çörek otu serpilerek pişirilir, sade olarak veya bal, reçel veya taze peynirle yenirdi. =*bişi, namaz lokması 2*
2. Ekmek banılan bir karışım. Evliya Çelebi Çerkezlerin yaptıkları cevizli, hardallı, kırmızı biberli karışım için "bir tür pişi"diyor.

pişim 1. Pişirme tarzı. =*pişirim, pişirdiş, pişirim 1, pişiriş, pişiş* 2. Bir defada pişen miktar. =*pişirim 2*

pişirdiş → *pişim 1*

pişirici → *hamurcu 1*

pişirim 1. → *pişim 1* 2. → *pişim 2*

pişiriş → *pişim 1*
pişiş → *pişim 1*
pişkin 1. İyi pişmiş. **2**. Olgunlaşmış.
pişkir → *peşkir*
pişmanî → *keten helva*
pişmaniye → *keten helva*
pişota → *peçuta*
piyale → *kadeh*
piyata (İtalyanca *piatto*'dan) Yemek tabağı.
piyaz 1. → *soğan*. **2**. Bazı kebap ve köftelerin üzerine konulan veya salatalara eklenen halka halka doğranmış çiğ soğan ve maydanoz karışımı. Soğan tuzla ovulurdu. Mehmed Kâmil (1844) piyazın kimyonlu köfte, ciğer tavası, külbastı ve kebap köfte ile birlikte sunulduğunu yazar. **3**. Çiğ soğan ve maydanoz karışımı içeren salata. Bugün de yapılan kuru fasulye piyazından başka bakla, nohut ezme ve bezelye piyazları yapılırdı.
piyâz-ı kûhî → *ada soğanı*
piyazek Küçük soğan.
piyazı vermek Yemeğe bol soğan koymak.
piyaziye Soğan dolması. 15. yüzyıla ait en eski tarifine göre soğanlar, kıyma, pirinç ve limon suyundan oluşan bir içle doldurulur, kalye et ve kıyılmış soğanla yenirdi.
plaki → *pilaki*
platerina → *pulaterina*
poçida → *peçuta*
poğaça Yağlı hamurdan yapılan bir hamur işi. 16. yüzyılda toprak pilakiler üzerine yerleştirilen poğaçaların üzerine kıvılcımlı kül yayılarak 15 dakika pişirilirdi. Üst tarafında yanan yerler hemen bıçakla kazınırdı. Poğaçalar bir parmak kalınlığında olurdu. Üzerine yumurta sürülen ve tandırda pişirilen çeşidi de vardı. 15. ve 16. yüzyılda sarayda pişirildiği biliniyor. 16. yüzyılda "şeker poğaça", 17. yüzyılda "poğaça-ı birişte" ve "Beç poğaçası" adlı çeşitleri yapılırdı. 19. yüzyılın ilk yarısına gelince poğaçalarla ilgili daha çok bilgiye rastlanır. Bu dönemde Türk ve Rum poğaçacılar sade, peynirli, etli ve kurusunu pişirirlerdi. Perhiz zamanı Rum müşteriler için zeytinyağlı hamurdan içi soğanlı poğaça yaparlardı. Evlerde kıkırdak poğaçası yapılırdı. =*boğaça, boğça, buğaça* >*Altıpoğaça Camii poğaçası, poğaça fırını*
Beç poğaçası Beç ekmeği gibi 17. yüzyılda padişah için yapılan Beç poğaçası, bu dönemde Osmanlılar ile Avusturyalılar arasındaki yoğun savaş ve barış ilişkileri çerçevesinde meydana gelen etkileşimi yansıtıyor. 1553'te Türkiye'yi ziyaret eden Hans Dernschwam koz ateşin altında pişirilen poğaçanın Macaristan'da da yapıldığı, ancak orada üstünün yanmayıp beyaz kalması için özel kapaklar kullanıldığını anlatır. Beç poğaçası belki bu yöntemle pişirilenine verilen isimdi. İkinci bir ihtimal, İngilizce bir kaynaktaki Viyana poğaçasının (*Vienna roll*) mayalı yağlı hamurdan hazırlanıp üzerine çörek otu ile Frenk kimyonu serpilen küçük ekmeğin benzeri olmasıdır. >*Beç ekmeği*
kıkırdak poğaçası Hamuruna kıkırdak karıştırılmış poğaça. =*kıkırdak çöreği*
kuru poğaça Uzun süre dayanacak şekilde peksimet gibi iki defa

pişirilen, küçük, az yağlı poğaça. Beypazarı kurusu bu türdendir.
kül poğaçası Sıcak kül içinde pişirilen poğaça.

poğaca fırını Poğaça yapılan, ateşi ekmek fırınından daha düşük ısılı fırın.

poloniye Bosna-Hersek'te Banyaluka'da yapılan bir içki.

porçuklu → *havuç*

portakal (İng. orange, L. *Citrus sinensis*) Anavatanı Kuzeydoğu Hindistan veya Çin'in güneybatı bölgesi olan portakalın tarihi tartışmalıdır. Bazılarına göre 12.-15. yüzyıllar arasında Araplar tarafından Akdeniz bölgesine yayılmıştır. Bazılarına göre ise portakalı Hindistan'dan getirip Akdeniz bölgesinde ilk yetiştirenler Portekizlilerdi. Portakalın tarihinde Portekiz'in önemli bir yeri olduğu, Türkçe, Yunanca, İtalyanca ve Arapça gibi çeşitli dillerde bu turunç türüne "portakal" adının verilmesinden anlaşılıyor. Türk-Hint İmparatoru Babür'ün 1526'da Kuzey Hindistan'da yetişen *sengtare* adıyla bahsettiği ve çok tatlı olduğu bildirilen turunç türünün portakal olduğu düşünülüyor. Osmanlı ülkesinde 16. yüzyıldan beri "tatlı turunç" adıyla bilinen turunç türünün portakal olup olmadığı tartışmalı bir konudur. *Burhân-ı Katı*'da Mütercim Âsım turunç çeşitlerini "Biri tatlı, biri ekşi ve birisi mayhoş olur ki portakal dedikleridir" olarak sayar. Buna göre tatlı turunç, (tatlı limon ve tatlı ağaçkavunu gibi) şekerli değil, ekşisiz bir turunç türü olabilir. 1723'te Damat İbrahim Paşa'nın verdiği bir ziyafet için Pera'dan her biri çarçube kağıdına sarılmış portakal alındığına bakılırsa o dönemde nadir bulunan ve yabancı tüccarların getirttiği bir meyveydi. İtalyalı narenciye uzmanı Gallesio, 1811 tarihli kitabında, "Türk portakalı" adında bir çeşitten bahsettiğine göre portakal 18. yüzyılda Osmanlı topraklarında yetiştirilmeye başlanmış olmalıdır. Anadolu'ya özgü eski portakal çeşitleri arasında Dörtyol'un şeker portakalı ve Alanya'nın gittikçe azalan dilimli portakalı sayılabilir. Mutfaktaki kullanımına gelince, portakalın çevirmesi, şerbeti, hoşafı ve reçeli yapılırdı. >*Amerika portakalı, kavun portakalı, Çin portakalı, Malta portakalı*
kan portakalı Eti kırmızı portakal.

portakalata Taze portakal şerbeti.

posa 1. Tortu. Özellikle krem tartar ve tartarik asitin elde edildiği şarap tortusu. 2. Meyve ve sebze gibi şeylerin suyu sıkıldıktan sonra arta kalan katı kısımları.

posalanmak Tortunun çökmesi.

pörçüklü → *havuç*

presika Şekerli koyun sütünü enginar çiçeği mayası ile mayalanarak yapılan muhallebi kıvamında bir tatlı. Eskiden Rumeli'de yapılırdı. =*peresike, presipka* >*enginar çiçeği mayası* [*maya*]

presipka → *presika*

puçıda → *peçuta*

pudine → *yarpuz*

pudkal → *putkal*

puf böreği >*börek*

puhte Pişmiş, pişkin.

puhte-gî Pişkinlik.

puhten Pişirme.

pulâki → *pilaki*

pulaterina (İng. thin-lipped grey mullet L. *Mugil capito / Liza ramada*) Büyükçe bir kefal türü. Ahmed Vefik'e (1889) göre sivriburunlu kefalin aynısıdır. Küçük boy pulaterinalardan likorinoz yapılırdı. =*pilaterina, platerina* >*likorinoz, sivri burunlu kefal*
eşek pulaterina Büyük boy pulaterina.

pul şişe >*şişe*

pulum Portakallı veya limonlu pelte. >*bölüm*

punç (İng. punch) Alkollü içki, meyve suyu ve baharat karışımı içecek. Farsça beş anlamında olan *penç* adıyla Hindistan'ta beş malzemeden yapılan bir içeceğin Avrupalılar tarafından kendi zevklerine göre uyarlanmasıyla ortaya çıktığı sanılıyor. 17. yüzyılda Hollandalılar ve İngilizler punçun çok çeşitlerini geliştirdiler ve dünyada gittikleri her yere yaydılar. Türkiye'de de punç sözlüklere girecek kadar yaygınlaştı. 1900 tarihli *Kâmûs-ı Türkî*'de "Rom veya konyak ile limon ve sıcak sudan mürekkep müskir ve ısıtıcı meşrubat" olarak tanımlanır. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da punç satan dükkanlar açıldı ve bazı Türk ileri gelenlerin yabancı misafirlere verdikleri ziyafetlerde punç sunulurdu. Abdülhamid döneminde Yıldız Sarayı'nda yabancı elçilere verilen ziyafetlerde punç ikram edilmişti. >*punççu dükkânı*

punççu dükkânı Punç satılan Avrupa usulü eğlence yeri. Ahmed Vefik Paşa'ya göre, punççu dükkânları sonradan "gazino" adını almıştı. 1840'larda bu yerlerde "somada" adıyla badem şurubu da satılırdı.

pung → *Macar üzümü*

purçalık 1. Frenk kimyonunun (*Carum carvi*) kökü. Yabani havuç (bkz. kavza) lezzetindedir. Mütercim Âsım diğer adının "eşek turpu" olduğunu söyler. =*eşek turpu 1* 2. (İng. Viper's-grass, L. *Scorzonera mollis*) Yumrusunun iç kısmı yenen bir bitki. 3. (İng. pear-rooted spurge, L. *Euphorbia apios* "fıçı otu" adıyla da bilinen ve kökü müshil olarak kullanılan bir sütleğen türü.

pûrî kebûter >*kebûter*

puthane → *meyhane*

putkal (İtalyanca *bocale*'den) Şarap veya bira için kullanılan bir şişe türü. Ayşe Fahriye'ye (1882) göre, kilerde kullanılırdı. =*pudkal*

pülüskün → *yarpuz*

pürçüklü → *havuç*

pürpürüm → *semizotu*

püryân → *biryan*

radika =*radikiye* 1. → *hindiba* 2. → *kara hindiba*
radikiye → *radika*
rafadan Kabuğuyla külde veya kaynar suda pişirilen veya kaynar suya kırılarak haşlanan, yumuşak kıvamda pişmiş yumurta. =*rufadan, urfadan*
ragîf İnce ve yumuşak pide.
rahat-ı hulkum/rahatü'l-hulkum → *lokum 2*
rahat-ı lokum → *lokum 2*
rahîk Kaliteli şarap.
râik Saf, sade, katıksız (ekmek).
rakı (Arapça *arak*'tan) 1. Damıtılmış içki. >*duman rakısı, Fransız rakısı*
2. Genellikle üzümden yapılan bir içki türü. Arapların 9. yüzyıldan sonra icat ettikleri imbik olmadan önce, damıtmayla alkol üretmek mümkün değildi (bkz. *içki*). Önceleri ilaç ve parfüm üretiminde kullanılan imbik sonradan *arak* adı verilen alkollü içki yapımında kullanılmıştı. Dünyanın en eski damıtılmış içki türü olan rakı veya arak Osmanlı dönemi öncesinde Asya'nın birçok yerinde farklı tahıl ve özsulardan yapılırdı. Osmanlı döneminde rakı en çok kuru incir veya üzümden, bazen de şıra için üzüm sıkıldıktan sonra kalan posadan üretilirdi (bkz. *cibre rakısı*). İmbikten bir kez çekilen sıvıya "kaba rakı" veya "soma" denirdi. Asıl rakı yapmak için kaba rakı anason, sakız gibi koku verecek maddelerle birlikte ikinci kez imbikten çekilirdi. Rodos'ta kuru incir rakısı, anason, limon ve portakal kabuklarıyla tatlandırılırdı. Evliya Çelebi'nin saydığı türler arasında ıhlamur, anason, tarçın, imamiye ve karanfil rakıları bulunuyor. Dut, elma, armut, kayısı, şeftali ve erikten yapılan rakılara az miktarda anason ilave edilirdi. Çiçeklerden de rakı yapılırdı (bkz. *çiçek rakısı*). Sakızlı rakı en makbul sayılan türüydü. =*arak, âb-ı güşâde 3* >*amberiye 3, imamiye arakı, misket arakı*
cibre rakısı Şarap veya şıra yapımı sırasında oluşan üzüm cibresinden yapılan rakı.
çiçek rakısı Menekşe, gül, turunç, limon gibi güzel kokulu çiçeklerden yapılan rakı. Bu rakılara anasondan başka tatlandırıcı konmazdı.
duman rakısı Viski.
düz rakı Hiçbir koku verici madde

katılmamış veya çok az anason katılmış rakı.
Fransız rakısı Konyak.
gül rakısı Gülle tatlandırılan rakı.
kaba rakı İmbikten bir kez çekilen üzüm şırası. =*saman rakısı, soma*
mastakî rakısı Sakızla tatlandırılan rakı. Sakızdan başka badyan, anason, tarçın ve kişniş de konurdu. =*mastekî 2, mastika 2, sakız rakısı*
saman rakısı → *kaba rakı*
sakız rakısı → *mastakî rakısı*

Ramazan çöreği >*çörek*

ramazaniye 1. Şairlerin Ramazan ayında padişah ve devlet büyüklerine sundukları Ramazan konulu kaside. 2. Üzümden yapılan bir şerbet türü. Evliya Çelebi Saraybosna'da içildiğini anlatır.

Ramazan sergisi Ramazanda gündüzleri İstanbul'da camilerin avlularında pazar kurulur, tezgâhlarda porselen, nadir kitap, antika, tespih, parfüm, oyuncak gibi şeylerden başka şurup, şekerleme, meyve, baharat ve turşu gibi yiyecekler satılırdı.

Ramazan süzüntüsü Tanesiz reçel şurubu. Pişi yenirken serpilirdi.

ramek Koruk suyu, mazı, nar kabuğu ve miskten oluşan hap şeklinde parfüm.

râne → *Hindistan cevizi*

rânic → *Hindistan cevizi*

rasin → *zencefil-i şâmî*

raşidiye → *reşidiye*

ratb Taze meyve.

ratl 1. Şarap kadehi. 2. Yer ve zamana göre çok değişen bir ağırlık ve hacim ölçüsü. Evliya Çelebi'ye göre, bir ratl 130 dirhemdi (416 g), ancak aynı döneme ait başka kaynaklara göre İstanbul'da 2,7 kg'e eşitti. =*rıtl*
ratl-ı girân Büyük ve dolu kâse.

ravent =*revend* 1. → *kök* 2. (İng. Turkey rhubarb, Chinese rhubarb, L. *Rheum palmatum, R. officinale*) Orta Asya ve Kuzey Çin'de yetişen bir ışgın türü. Kurutulmuş kökleri tıpta kullanılırdı. Yüzyıllarca ticareti yapılmıştı. =*ravend-i Çinî* >*ışgın*
papas ravendi → *ravend-i Rûmî*
ravend-i Çinî → *ravend 2*
ravend-i Rûmî (İng. Alpine dock, monk's rhubarb, L. *Rumex alpinus*) Yaprak sapları çiğ olarak yenen, yapraklarından dolma yapılan veya ıspanak gibi pişirilen yabani bir bitki. Kurutulmuş kökleri ravend-i Çinî yerine tıpta kullanılırdı. =*hummâz-ı cebelî, papas ravendi, papaz ravendi* >*labada*

raviye At kırbası. >*kırba*

ravuk Süzgeç, kevgir.

razaki üzümü >*üzüm*
İstanbul razakisi → *Hafız Ali üzümü [üzüm]*

raziki üzümü >*razaki üzümü [üzüm]*

razikiye Razaki üzümünden yapılan şarap.

râzîyâne → *rezene*
râzîyâne-i bostanî Bostan rezenesi.
râzîyâne-i Rûmî → *anason*
râzîyâne-i Şamî → *anason*

reçel Farsça *riçar*'dan bozma "reçel" kelimesinin asıl anlamı çerez olarak yenen tuzlu veya tatlı yiyeceklerdi. Osmanlı döneminde ise şeker veya pekmezle pişirilerek saklanan meyve, sebze veya çiçek anlamını kazandı ve 15. yüzyılın başından itibaren reçel çeşitleri gittikçe arttı. Kehanetleriyle tanınan Fransız eczacı Nostradamus 1547-49 yılları arasında İtalya'da

gezerken tanıdığı Milanlı bir eczacı ve simyacıdan reçellerin sırrını öğrenmiş ve bu konuda 1555'te yayınladığı risale yoluyla reçeli Fransa'ya tanıtmıştı. Osmanlı kaynaklarında adı geçip günümüzde reçeli yapılmayanlar arasında çağla bademi, adaçayı mazısı, çam fıstığı, hünnap, kaya koruğu, ebegümeci çiçeği, erguvan çiçeği sayılabilir. Bazı reçel türleri yapılırken taneleri kireçli suda yatırarak hem (turunçgiller örneğinde olduğu gibi) acılığı giderilir, hem de (karpuz kabuğu ve çilek örneklerinde olduğu gibi) tanelere diri bir kıvam kazandırılırdı. Şurubu daha sulu olduğundan daha kısa süre dayanabilen reçellere "tatlı" denirdi. *>gülbeşeker, murabba, Ramazan süzüntüsü, reçel tatlısı, reçel rendesi [rende], şıralı reçel, uskurcuna*

şıralı reçel Şıraya ayva, kabak, erik gibi meyveler atılarak hazırlanan reçel. Daha çok pekmez yapımı sırasında yapılırdı.

reçel tatlısı Suluca reçel.

refene → *ârifâne*

remes Tulumdan yapılmış yayıkta tereyağı yapılırken tulumun tavana asıldığı ip.

ren Macar çorbasına konan maydanoz kökü gibi baharlı bir kök. 1882 tarihli *Ev Kadını* adlı yemek kitabında geçer.

rende (Ing. grater) Osmanlı tipi rende, ekmek tahtası benzeri saplı bir tahtaya raptedilmiş yarım silindir şeklinde pirinç veya demir gövdeden oluşurdu. Deliklerin şekli kullanılacağı işe göre değişirdi. Soğan rendesi 15. yüzyıl sonuna ait bir saray mutfak defterinde geçer. 1640 tarihli bir narh defterinde üç boy rendenin fiyatları verilir. 1882 tarihli bir yemek kitabında ise mutfakta beş ayrı rendeye ihtiyaç olduğu bildirilir: "biri tatlı ve biri peynir ve biri ince şeyler ve biri turp ve biri soğan için."

tatlı rendesi Ayva reçeli yapmak üzere ayvaları ince uzun parçalar haline getirmek için tasarlanan ince uzun delikleri olan rende.

şeker rendesi Kelle şekerden toz şeker yapmak için kullanılan rende.

resa 1. Olgun. 2. Tam pişmiş.

resâtûn Baharatlı pekmez.

resen İp.

reşâd Bostan teresi. *>tere*

reşâd-ı incir → *ficlü'l-cemâl*

reşide helva → *reşidiye 2*

reşide-i can gülü 17. yüzyılda İstanbul'da satılan bir helva türü.

reşidiye 1. Koyun, kuzu veya tavuk eti, bal, yağ, badem, nişasta, kayısı, karanfil, tarçın, tuz ve şekerden yapılan bir yemek. En eski tarifi Şirvânî tarafından 15. yüzyılda yazılanıdır. Arapça yemek kitaplarında adı geçmese de eski Arap mutfağının tipik tatlı etli yemeklerindendir. Osmanlı mutfağında bu tür yemeklere ilgi azalmıştı (reşidiyeye benzeyen *tatlılı et* bunun istisnalardan biridir). 16. yüzyılın başında reşidiye etsiz helvaya dönüştü (bkz. *reşidiye 2*) *=raşidiye >tatlılı et* 2. Safranlı, bademli bir nişasta helvası. 16. yüzyılın ilk yarısına ait bir malzeme listesi mevcuttur. Aynı adı taşıyan tatlı etli yemekten gelişmiş olmalıdır (bkz. *reşidiye 1*). 18. yüzyıla ait bir tarife göre, piştikten sonra üzerine tarçın, karanfil ve gülsuyu

serpiliyordu. =*reşide, reşidiye helvası, rişdeye* >*reşide-i can gülü*

revak 1. Süzülmüş (bal). 2. Koyu şeker şerbeti.

revaklı 1. Koyu kestirilmiş şeker şurubu gibi. 2. Çok tatlı.

revani Bol yumurta, irmik veya un ve sadeyağla yapılan, fırında pişirilen hamur tatlısı. "Konstantin bölgesinde yapılan bir tatlı" şeklinde açıklaması bulunan, 13. yüzyıla ait, İspanya'da yazılan bir Arapça yemek kitabında revaniye çok benzeyen bir tatlının tarifi bulunmaktadır. Verilen bu açıklama revaninin eski bir Bizans tatlısı olabileceğini düşündürüyor. 18. yüzyıla ait bir yemek risalesi yazarı, revaninin Rumeli ve Bosna'da "kadıboğan" adıyla yapıldığını anlatır. Osmanlı dönemi revanisinin önemli bir özelliği, malzemelerin beraber veya ayrı olarak köpük haline gelinceye kadar çırpılmasıdır. Evlerde revani genellikle un ve çok sayıda yumurtayla yapılırken, sokakta satılan türü irmikten ve az yumurtalı veya yumurtasız yapılırdı. Bazen siyah kuru üzüm ve tarçın katılır, üzerine çiçek suyu serpilirdi. 18. yüzyılda tepsiye yayılmaktan başka kurabiye şeklinde de yapılırdı. Gevrek tozundan yapılan bir çeşidi vardı. "Revânî" adı yağlı anlamında Farsça *revgenî*'den bozmadır.

revanici Revani satan kişi.

revend → *ışgın*

revgan → *yağ*

revgan-ı badem Bademyağı.

revgan-ı badem telh Acı bademyağı.

revgan-ı bat Kaz yağı.

revgan-ı böğrek Böbrek yağı.

revgan-ı cülcülân → *susamyağı*

revgan-ı düm Hayvani bir yağ türü. 1573-74 yılına ait saray mutfak defterinde adı geçiyor.

revgan-ı dünbe → *kuyrukyağı*

revgan-ı genc → *revgan-ı şîr-i puht*

revgan-ı Kefe Kırım'dan ithal edilen sadeyağ. >*sadeyağ 2*

revgan-ı kenced → *susamyağı*

revgan-ı kih-i siyah Ne olduğu tespit edilemeyen bir yağ türü. 1554-55 yılına ait saray mutfak defterinde adı geçiyor.

revgan-ı kuyruk → *kuyrukyağı*

revgan-ı makiyân Tavuk yağı.

revgan-ı paça Paça yağı. Fatih'in yemeklerine konuyordu.

revgan-ı penbe → *pamukyağı*

revgan-ı pîh → *pîh*

revgan-ı Rumeli Rumeli yağı. Muhtemelen sadeyağ.

revgan-ı sade → *sadeyağ*

revgan-ı semsem → *susamyağı*

revgan-ı şahm → *iç yağ*

revgan-ı şîr 1. → *tereyağı* 2. → *susamyağı*

revgan-ı şîr-i puht → *susamyağı*

revgan-ı taze → *tereyağı*

revgan-ı telh Şalgam tohumu yağı.

revgan-ı ter → *tereyağı*

revgan-ı zeyt → *zeytinyağı*

revgan-ı zeytun → *zeytinyağı*

revgani 1. Hamuru yağla yoğrulmuş çörek, poğaça gibi hamur işleri. 2. → *revani*

reybas → *ribas*

reyhan → *fesleğen*

reyhan tozu Kurutulup ufalanmış fesleğen olabilir.

reyhan-ı karanfilî → *karanfil yarpuzu*

reyhukân → *safran*

rezaki üzümü → *razaki üzümü* [*üzüm*]

rezene (İng. fennel, L. *Foeniculum vulgare*) Anadolu'da hem yabanisi bulunan, hem de kültürü yetiştirilen bir bitki. Bir alttürü (*Foeniculum vulgare* alt tür *piperitum*) "arapsaçı" adlı ottur. Rezene yaprakları yemeklere ve hıyar turşusuna konurdu. 15. yüzyılda rezene tohumu ekmeğe katılırdı. Tohumları şekerle kaplanarak rezene şekeri yapılırdı. =*râzîyâne* >*delice kişniş, deniz rezenesi, râzîyâne-i bostani, râzîyâne-i Rûmî, râzîyâne-i Şamî*

rezzaki üzümü >*razaki üzümü* [*üzüm*]

ribâb "Rubb"un çoğulu. >*rubb*

ribâs → *ışgın*

rihten Hindistan cevizi kabuğundan yapılan şerbet kâsesi. IV. Murad döneminde Türkiye'yi ziyaret eden Fransız tarihçisi Michel Baudier padişahın mücevherli altın ayaklı rihtenlerden şerbet içtiğini kaydetmiştir.

rikâk → *yufka*

rims (L. *Tamarix mannifera*) Sina çöllerinde yetişen ve üzerinde kudret helvası oluşan bir ılgın ağacı türü. >*asel-i rims*

rina 1. → *tırpana* 2. Modern kaynaklarda "rina balığı" (*Raja clavata*) adı, dikenli vatoz ve bazı *Dasyatis* türleri için kullanılmaktadır. >*vatoz*

ringa 1. (İng. herring, L. *Clupeus harengus*) Atlantik'te yaşayan bir balık. 2. Tütsülenmiş ringa balığı. Geç Osmanlı döneminde Avrupa'dan ithal ediliyordu. İstanbul sokak satıcıları Rusya'dan ithal edilen kurutulmuş çamçak balığını ringa balığı diye satarlardı. >*çamçak balığı, taranga*

rişdeye → *reşidiye 1*

rişte → *erişte*

rişte-i emrûd (armut eriştesi) Ne olduğu tespit edilemeyen bir gıda malzemesi. 16. yüzyılın ortasında saray mutfağına alındığına dair bilgiler var.

rivâs → *ışgın*

roka (İng. rocket, L. *Eruca sativa*) Anadolu'da hem yabanisi, hem de kültür çeşitleri bulunan bir bitki. Baharlı yaprakları çiğ olarak salatalarda kullanılır. =*circir 1, eruka*

rokfor (Fransızca *roquefort*'dan) Fransa'da koyun sütünden yapılan bir küflü peynir çeşidi.

rosbi → *ruspi*

rub → *rubb*

rubâs → *ışgın*

rubb Şurup veya koyu kıvamlı özsu. =*rub, rübb* >*ribâb, gül rubbu*

rubbü'l-sus → *meyan balı*

rufadan → *rafadan*

rûgan → *revgan*

ruh Esans, özsu.

rukâk → *yufka*

Rumî fıstık → *fıstık-ı Rumî*

rummân → *nar*

rummâniye Ortaçağ Arap mutfağına ait, nar ekşisi, et ve sebzeden oluşan yemek.

Rus hıyarı >*hıyar*

ruspi 1. Sarmısak, zeytinyağı ve sirkeli soslu hıyar salatası. "Ruspi"nin asıl anlamı orospudur. 2. Küçük hıyar.

rutab Taze olgun hurma.

rûze Oruç.

rûze-güşâ 1. Oruç bozmak için yenen hafif yemek. 2. Oruç bozan kişi.

rübb → *rubb*

rümmân → *rummân*

sabudana → *Hint irmiği*

sabun 1. → *sabunî helva* 2. Temizleme maddesi. Saray helvahanesinde güzel kokulu olanları yapılırdı.

sabune → *sabunî helva*

sabunî helva Nişasta, susamyağı, bal veya şeker ağdasından yapılan, içine badem konan koyu ağda kıvamlı bir şekerleme. 1539'da yapılan bir saray ziyafetinde beş çeşit sabunî helva sunulmuştu: ak sabunî, kızıl sabunî, gök sabunî, barmak sabunî ve demirhindi sabunî. Eski bir şekerleme türü olup 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitaplarında tarifleri bulunuyor. En eski Türkçe kaynağı 14. yüzyıla ait, Aydınoğullarından Umur Bey adına yazılan *Tabîat-nâme*'dir. 19. yüzyılda İstanbul'da "et helvası" adıyla yapılan sabunî helva genellikle kırmızıya boyanırdı ve içine badem veya susam karıştırılırdı. =*et helvası, sabun 1, sabune, sabuniye*

sabuniye → *sabunî helva*

sac Kubbeli, kenarsız, ince demirden yapılmış eski bir mutfak gereci. *Divânü Lugâti't-Türk*'te geçiyor. 15. yüzyılın ilk yarısında Fransız gezgin Brocquière Anadolu'da rastladığı bir Türkmen ailesinin yufka pişirdiği sacı tarif ediyor. Üzerinde yufka, gözleme gibi çeşitli hamur işleri pişirilirdi. Tepsiye kapak şeklinde yerleştirerek ve üzerine koz ateş yayarak baklava, börek gibi çeşitli yemekleri pişirmek için de kullanılırdı. 17. yüzyılda baklava için, saraya 78 cm çapında özel saclar alınırdı. En büyük çarşı sacı 69 cm çapında, en küçüğü 45 cm çapındaydı. >*sacayağı, sac kebabı*

sacayağı Üzerinde sac, tencere veya kazan yerleştirilen üç ayaklı demir destek. =*sacayak, sac, sehpa 3, üçayak* >*çatalca, elinkörü 2, sıpa*

sacayak → *sacayağı*

sac kebabı >*kebap*

sac otu → *adamotu*

saçı Kutlamalar sırasında halka saçarak atılan para, şekerleme, darı veya pirinç. >*şeker-rîzî*

saçma Ne olduğu belirlenemeyen bir pişirme türü. "Keklik-i saçma" adlı yemek 1660'ta verilen bir saray ziyafetinde sunulmuş.

sade 1. → *sadeyağ* 2. Şekersiz (kahve) 3. İçsiz (hamurişi).

sadec → *sümbül-i Hindî*

sadeyağ 1. (İng. clarified butter, ghee) Tereyağın eritilerek ayranı ve çökeltisi ayrılmış hali. Çok uzun süre dayanırdı. Osmanlı mutfağında en çok kullanılan yağ çeşidiydi. 16. veya 17. yüzyıla ait bir yazmada şu ilginç sadeyağ tarifi bulunuyor: "Kaymağı alınmadık süte peynir mayasın çala. Dahi südünü bir kazana koya ve bir çanak süt dahi koya. El korkmayacak miktarı ocakta ılıda. Bundan sonra bir kaba dahi koya, üstüne bir bez örte. Ol gün ol gece dura. Dahi açа. Dört parmak miktarı kalın yağ hasıl ola." =*revgan-ı sade, sade, sarı yağ, sayağ, sayağı, semn 1* >*mayak yağı, revgan-ı Rumeli, semmân, tereyağı* 2. Çeşitli oranlarda cerviş yağı veya kuyruk yağı katılmış sadeyağına da "sadeyağ" denirdi. >*çerviş*

Sibir sadeyağı Rusya'dan ithal edilen sadeyağ, içyağ ve ayçiçek yağı karışımı. =*Sibir yağı* >*çerviş*

yanmış sade Sadeyağı iyice kızdırmak anlamında mutfak terimi. Mahmud Nedim "cızıltısı kesilip hafifçe beyaz bir duman peyda olması" olarak tarif eder. >*yağ yakmak*

sadriye → *tavukgöğsü*

safa Topraktan yapılmış su kabı. 17. yüzyılda İznik işi olanlar satılıyordu.

safra bastırmak Midedeki asiti gidermek için yiyecek atıştırmak.

safra bozmak Kahvaltı etmek.

safra-keş → *kahvaltı*

safra-küş → *kahvaltı*

safralık → *kahvaltı*

safran (İng. saffron, L. *Crocus sativus*) Anadolu'da yetiştirilen mor renkli bir çiğdem türünün stigmaları. Kurutularak yemeklere tat ve özellikle sarı renk vermek için kullanılır. Safran rengi eskiden beri mutluluk, kutluluk anlamlarını simgelemiştir. Sümerliler 5 bin yıl önce bayram günlerinde hamur işlerine safran koyuyorlardı. Düğün gibi özel günlerde safranlı yemekler yemek, bir çok kültürde bulunan bir gelenekti. Orta Asya'da da safran biliniyordu, *Divânü Lugâti't-Türk*'te adı *kürküm* olarak geçiyor. Eskiçağdan beri safran Keşmir, Suriye, Anadolu, Trakya gibi yerlerde yetiştirilmiştir. Beylikler döneminde Anadolu'dan Avrupa'ya ihraç ediliyordu. Yükte hafif pahada ağır olduğundan değerli bir ticaret malıydı. Safran alamayanlar veya haksız kazanç elde etmek isteyenler tarafından safran yerine ucuz olan alacehri meyveleri, zerdeçal ve usfur kullanılmıştı. Safran konan yiyecekler arasında badem şekeri, zerde, zırbaç, palude, salma helvası, reşidiye helvası, Ramazan çöreği, elmasiye, pilav, bazı balık yemekleri ve dolmalar, çay ve şerbet sayılabilir. =*cesed 1, hulûk, kürküm 1, reyhukân, za'ferân, zafran* >*alacehri, deniz kadayıfı 2, müza'fer 1, nâcûd 3, usfur, Yemen safranı, za'ferân-ı Yemen*

yalancı safran → *usfur*

sagar İçki bardağı veya kâse.

sagu Hindistan ve güneydoğu Asya ülkelerinde yetişen bazı palmiye ağaçlarının (özellikle *Metroxylon sago*) özünden çıkarılan bir nişasta

türü. Toz veya "Hint irmiği" adıyla bilinen küçük toplar halinde satılırdı. >*Hint irmiği*

sağıcı 1. Süt sağan kişi. 2. Bal toplayan kişi.

sağımlık → *sağmal*

sağmak 1. İnek, koyun veya keçinin sütünü almak. 2. Kovandan bal toplamak, peteğin balını almak.

sağmal Sütü için beslenen hayvan.

sağorine Galata meyhanelerinde meze olarak pişirilen bir deniz hayvanı. Türü tespit edilemedi.

sağrak İçki kadehi veya kâsesi. =*suğrak*

sağ yağı → *sadeyağ*

sahan 1. Bakır veya çiniden yapılan, yuvarlak veya elips şeklinde çukur yemek kabı. Genellikle kapaklı, bazen de ayaklı olurdu. Pişirilen yemekler sofraya sahanda getirilirdi. Külbastı, yahni gibi bazı yemeklerin son pişirme aşaması bakır sahanda yapılır, ayrıca sahanda yemekler ısıtılırdı. =*sahn* >*lenger, sahancı* 2. Bir yemek öğünü oluşturan farklı sıcak yemeklerden her biri. Özellikle bir öğünde verilen yemek sayısını belirtmek için kullanılırdı: örneğin, "Akşam yemeğinde üç dört sahan verilir". **seferî sahan** → *sefer tası*

sahancı 16. ve 17. yüzyılda saray veya büyük evlerde sofraya yemekleri taşıyan görevliye verilen ad. Sonradan bu görevlilere tablakâr denilmişti. >*sofracı, tablakâr*

sahan külbastısı Et veya balığı ızgara ettikten sonra sahana koyup üzerine et suyu, sirke, soğan gibi malzemeler ilave ederek pişirilen yemek.

sahanlık Mutfaktan taşınan sahanların konulduğu, daireye çıkan merdivenin başında bulunan mermer set. Sofracılar buradan sahanları alıp yemek yenilecek odaya götürürlerdi. Topkapı Sarayı'nda böyle bir sahanlık mevcut.

sahbâ → *şarap*

sahfe Lenger, çanak.

sahîne Sıcak lapa.

sahlep → *salep*

sahn → *sahan*

sahna Kaya balığından yapılan balık paçası. =*sahnet, sıhna, sıhnat* >*balık paçası*

sahnat → *sahna*

sahur Ramazan ayında gün doğmadan önce belirli saatte yenen yemek. Sahurda sütlaç, pilav, makarna, köfte, söğüş et, hoşaf gibi yiyecekler yenirdi. Mahalle bekçileri sahur saatinde sokakları dolaşarak davul çalar ve eğlenceli tekerleme ve mâniler söylerlerdi. Bazen yanlarına aldıkları tekerlemeciler bu işi yapardı. Bir bekçi mânisi örneği şöyle: "*Halayıklar, halayıklar / Ocak başında sayıklar / Davulun sesini duyunca / Pirincin taşını ayıklar.*" =*temcit yemeği*

sahurluk Sahura özgü yemek.

saka 1. Deriden yapılmış kırbalarda su taşıyarak satan kişi. Sakaların bir kısmı kırbayı kendi sırtında taşırken, "at sakası" denenler çift kırbalarını at sırtında taşırlardı. Ayrıca hayırseverler adına sokaklarda dolaşarak bakır kâse ile susayanlara bedava su içiren sakalar vardı. Sakalar suyu boşaltmak için evlere girdiklerinden ancak dürüst ve güvenilir kişilerin bu mesleği yapmasına izin verilirdi. IV. Mehmed'in kızı Hatice Sultan'ın kızının 1673'te yapılan düğünü

sırasında sakalar halka kırbalarından su yerine şerbet dağıtmışlardı. =*sakka* >*kırba, mataracı, saka bargın, sakabaşı, sebil, sucu* **2**. Su koymaya mahsus bir tür cam şişe.

asker sakası Ordu için su taşıyan saka.

at sakası At üzerinde çift su kırbalarını taşıyan saka. >*saka bargın*

saka bargın Su taşıyan at. >*at sakası* [*saka*]

sakabaşı Sakacıların başındaki görevli.

sakankur 1. → *sakankur balığı* **2**. Sakankur derisine benzeyen bir cins tül kumaş. Saray mutfağından çıkarılan tabla ve testiler, hediye yollanan Nevruz macunu kâseleri ve doğum dolayısıyla eş dosta hediye olarak yollanan lohusa şerbeti sürahilerine de kırmızı sakankur bağlanırdı. Kız çocuk doğarsa lohusa şerbetinin sürahisinin ağzı sakankurla örtülür, erkek çocuk doğarsa sakankur sürahinin boğazına bağlanırdı.

sakankur balığı Küçük bir kertenkele türü. =*kum balığı, mâhî-i sakankur, sakankur* >*muhar*

sakar Çok ekşimiş süt veya pekmez.

sakardiyûn Yabani sarmısak.

sakatat (İng. offal) Kesilmiş hayvanların ayak, baş ve çeşitli iç organları. Başta paça, işkembe ve karaciğer olmak üzere Osmanlı mutfağında önemli bir yer tutuyordu. Meyhanelerde çeşitli sakatat meze olarak pişirilirdi. Eski kaynaklarda geçmeyen tek sakatat türü olan tavuk başı ve ayağının çöpe atıldığını gören Alman Hans Dernschwam (16. yüzyıl ortası) bunların yenmediğine şaşırıyordu. >*baş, beşparmak, beyin, böbrek, börkenek, budana, ciğer, ciğerci, dalak, dil, gömlek 2, işkembe, kelle, kırkbayırı, kokoreç, mumbar, paça, pençeviş, şirden, taşlık, yürek*

sakız 1. (İng. mastic) Sakız adası ve Çeşme yarımadasında yetişen sakız ağacının (L. *Pistacia lentiscus* alt tür *latifolius*) reçinesi. Sakız adasında üretilen sakızın satın alma hakkı padişah hazinesine aitti ve 17. yüzyılda devlet görevlilerinden sakız saklayanlara para cezası, hatta ölüm cezası verilirdi. Sakızlılar bu değerli maddeyi ürettikleri için haraç ödemezlerdi, Müslümanlar gibi beyaz sarık sarma hakkına sahiptiler. Sakıza "gıcır" denen madde ilave edilerek çiğnenirdi. Sakız çiğnemek ağız kokusunu gidermesi ve diş sağlığına yararlı olmasından başka genç kızlar için bir eğlenceydi. Sakız, tatlandırıcı olarak rakıya, ekmeğe ve kelle, pilav, balık yemekleri, Bağdat usulü muhallebi ve sütlaç, çevirme, lokum gibi çeşitli yiyeceklere konurdu. =*mastakî, mastakyâ, mastekî 1, mâstika 1, sakız helvası* **2**. Çeşitli bitkilerden elde edilen reçine veya zamklarına verilen genel ad. "Sakız" kelimesi eski Türkçe olup *Divanü Lugâti't-Türk*'te geçiyor.=*ılk* >*çıtımık, çıtlık, gıcır 2, gıcır otu, ılk-ı bağdadî, kenger sakızı, semre, yer sakızı*

çam sakızı Tıpta ve şarap fıçılarını tıkamak için kullanılan çam reçinesi.

çengel sakızı Handerili bitkisinin kökünden elde edilen beyazımsı sakız. =*kara kavruk, yer safîri, yer sakızı* >*handerili, kenger sakızı, sakız otu 1*

damla sakız Şeffaf kristaller halinde olan sakız.

hurda sakız (sakız-ı hurda) Küçük parçalar halinde düşük kaliteli sakız.
kara sakız Kara günlük
laban sakızı Günlük.
şehdane sakızı (sakız-ı şehdane) Büyük parça halinde en kaliteli sakız.

Sakız bademi >*badem*
Sakız baklası >*bakla*
Sakız böreği >*börek*
Sakız gülü >*gül*
sakız helvası Sakız kıvamında kozhelva. Bazen badem veya fıstık katılırdı. Kâğıt helvasının katları arasına sakız helvası sürülürdü. >*kâğıt helvası*
mülûkî sakız helvası Çöven kökü ve şekerle yapılmış ağdaya sadeyağda kavrulmuş un yedirilip, çivide çekilerek hazırlanan şekerleme. Hem malzeme, hem de yöntem olarak ketenhelvayla benzerliği çarpıcıdır. Parçalara kesilerek yendiği gibi, gofretler arasına konarak bir tür kâğıt helva yapılırdı. >*ketenhelva*
Sakız kabağı >*kabak*
sakız leblebisi >*leblebi*
sakızlık ağacı → *çitlembik 1*
sakız muhallebisi >*muhallebi*
sakız otu =*üzmelik* **1**. → *handerili* **2**. → *kenger 1*
sakız özü Mütercim Âsım'ın verdiği bilgilere göre, silcan bitkisinin meyvesi olabilir.
sakız rakısı >*rakı*
saki Su, şerbet, şarap gibi her türlü içecek dağıtan hizmetli.
sakka → *saka*
sakmuniya (İng. scammony) Mahmude otu (L. *Convolvulus scammonia*) köklerinden elde edilen tıbbi bir madde.
saksı Topraktan yapılmış kap. Ahmed Vefik Paşa (1889) ve Şemseddin Sâmî "saksı" kelimesinin Almanya'nın Saksonya bölgesinde yapılan ve Türkiye'de ün kazanan "Saksonya" porseleninin adından türemiş olduğunu öne sürmüşlerdi. Halbuki "saksı" terimi Saksonya'daki porselen fabrikasının kurulduğu tarih olan 1710'dan çok önce kullanılıyordu. 14. yüzyıldan beri kaynaklarda rastlanır. Ancak 19. yüzyılda çiçek konan toprak kap anlamını kazanmıştır.
sala balığı Evliya Çelebi'ye göre, İznik Gölünde yaşayan meşhur bir balık. Çorbası ve tavası yapılırdı.
salamon balığı → *somon balığı*
salamura Tuzlu suda saklanan yiyecek. Balık, peynir ve çeşitli sebzeler bu şekilde kışa saklanırdı. Sardalye, uskumru, kolyoz, hamsi gibi balıklar ve zeytin, asma yaprağı, fasulye, patlıcan, bamya ve enginar gibi sebzelerin salamuraları yapılırdı.
salat Ekşi hamurdan yapılan bir tür maya. Durak yapmak için kullanılırdı. >*durak 2*
salata 1. → *marul 1* **2**. Bahçe hindibası. Ahmed Cavid'e göre, bazı hindiba türlerine "salata" ve "kıvırcık salata" deniliyordu. Hindiba (*Cichorium*) ve yeşil salata ile marul türleri (*Lactuca*) birbirine çok benzer ve mutfakta kullanımları aynıdır. bkz. *hindiba 2* >*Frenk salatası* **3**. Çeşitli çiğ sebze, ot ve kökten oluşan yemek. 16. yüzyılın ortasında yeniçerilerin, şalgam, soğan, sarmısak, turp ve hıyar, tuz ve sirkeden oluşan salata yedikleri kayıtlıdır. Aynı dönemde sarı ve kırmızı havuç ve pancar da salata

olarak yeniyordu. Evliya Çelebi salataların yağlı, sirkeli ve sarmısaklı olduğunu anlatıyor. 18. yüzyıl aynaklarında şekerli, sirkeli salata, yumurta salatası, karnabahar salatası ve istakoz salatasına dair kayıtlar vardır. Salatalar sofraya baştan konur, yemekle birlikte yenirdi. Osmanlıların bol miktarda çiğ ot ve sebzeyi yediklerine şaşıran Batılı gezginler bunun sağlığa aykırı bir alışkanlık olduğunu düşünüyorlardı. >*salatacı*

beyaz salata → *hindiba 2*

Frenk salatası Bir bahçe hindibası türü. Hindibanın birçok kültürü Türkiye'de bilindiğine göre bu Avrupa'da geliştirilen bir tür olmalıdır. >*hindiba 2, salata 2*

fukara salatası Az zeytinyağıyla ızgarada pişirilen domatese maydanoz ve limon suyu serpilerek hazırlanan salata. Mahmud Nedim'e göre "fevkalade hoş bir salata olur".

kıvırcık salata Yaprakları kıvrım kıvrım olan bazı *Lactuca* çeşitleri.

pehlivan salatası Ekmekle yenen zeytinyağı ile sirke karışımı.

top salata → *top marul [marul]*

salatacı **1**. Salata hazırlayan aşçı. 17. yüzyılda İstanbul'da tamamı Rum olan 300 salatacı ve 200 salatacı dükkânı vardı. **2**. Marul, turp gibi salata malzemelerini satan sokak satıcısı.

salatalık Redhouse (1890), "salatalık" kelimesini "hıyar başta olmak üzere, salata yapılan her şey" diye tanımlarsa da Ahmed Vefik Paşa (1889) sadece hıyar olarak bahseder. >*hıyar*

salbiye → *adaçayı*

salça (İtalyanca *salsa*'dan) 19. yüzyılın ikinci yarısında domates sosu dahil, çeşitli Avrupa usulü soslar için kullanılan bir sözcük olarak Türkçeye girdi. Kışa saklamak üzere yapılan koyu kıvamlı domates salçasına ise "domates peltesi" denirdi. =*pelte 2, salsa*

saldarya → *sardalye*

saleb → *salep*

salep Bazı *Orchis, Ophrys* veya *Dactylorhiza* türü çiçekli bitkilerin kurutulmuş kökü. Şeklinden dolayı Arapça'da tilkitaşağı anlamına gelen *husyetü's-saleb* isminden bozmadır. Eskiçağdan beri besleyici ve faydalı bir madde olarak bilinen salep 15. yüzyıl başında yazılan Türkçe tıp kitaplarında geçer. 17. yüzyılda kışın sıcak içilen, içine baharat ve gülsuyu konan bir içecek olarak karşımıza çıkar. 18. ve 19. yüzyıllarda pekmez, bal veya şekerle tatlandırılır, üzerine zencefil, tarçın, gülsuyu veya çiçek suyu serpilir, bazen içine bir parça kuru kaymak konurdu. İçecek olarak tüketilmesinden başka kaymaklı dondurma, çevirme ve şerbette kullanılırdı. 18. yüzyılın ilk yarısında İngiltere'nin ilk salepçi dükkânı Londra'da açıldı ve kısa zamanda beğenilince sokak satıcıları da satmaya başladı. 18. yüzyılın ortasına kadar İngiltere ve Fransa'da sıcak salep sabahları sokaklarda satıldı. Türkiye'de olduğu gibi, özellikle yoksulların sabahın erken saatlerinde içtikleri bir içecekti. 20. yüzyılın ortasında kadar İngiltere ve İrlanda'nın bazı yerlerinde salep içme alışkanlığı sürdüyse de, çoğu yerlerde çay ve kahveye yenik düştü.

Avrupa'da yaygın olarak içildiği 150 yıl boyunca salep Türkiye ve İran'ın önemli bir ihraç maddesiydi. Hindistan'a Mısır üzerinden ihraç edildiğinden Hindistan'da "saleb-i Mısrî" olarak bilinirdi. Salebin yüzyıllarca elde edildiği yabani bitkilerin nesli bugün tehlikeye girdiğinden ihracı yasaklanmıştır ve kültürü için bazı ziraat fakültelerinde çalışmalar yapılmaktadır. Salep bitkisini öldürmeden çift yumrusundan sadece birini toplamak mümkün ise de, toplayıcıların hepsi bu kurala uymamaktadır. *=husyetü's-saleb, keffülcezm, saleb, tilkitımağı >basur otu, deli salep, husyetü's-saleb-i Mısrî, salepçi güğümü [güğüm], semizlik otu 2, tilkitaşağı* **2.** (İng. long-lipped serapias, L. *Serapias vomeracea*) İzmir'de sebze olarak pişirilen bir bitki.

salhane Kasaplık hayvanlarının kesildikleri yer. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul surları içinde hayvan kesmek yasaktı. Bu dönemde biri Yedikule dışında, biri de Çatladı Kapısı'nda iki büyük salhane vardı. *=bismil-gâh, kanara, kanare, kınnâre, meslah, mezbah, mezbaha >kanlı kuyu*

salıncak Kiler veya mutfak tavanına iple raptedilen tahta raf. Üzerine kışlık yufka vb konurdu.

salît Zeytin yahnisi.

salkım biber *>biber*

sallangoz → *salyangoz*

salma 1. Para şeklindeki küçük hamur parçalarıyla pişirilen etli veya etsiz yemek. Hamurlar suya salınarak haşlandığı için bu adı almıştır. Çok eski bir Türk yemeği olup en eski tarifi 1330 tarihinde Çin'in Moğol hükümdarına sunulan Çince bir yemek kitabında yer alır. Türk ve İslam mutfağının etkileri görülen bu kitaptaki tarife göre hamurlar koyun eti kavurması, ince doğranmış tavuk ve mantarla et suyunda pişiriliyordu. Bir rivayete göre Türkistan hanlarından Buğra Han'ın icadı olduğundan "buğra" veya "buğrahânî" adıyla de biliniyordu. "Buğrahânî", zamanla "burhanî" şekline dönüşmüştü. 1330'da Altın Ordu ülkesinde gezen İbn Battuta burhanî yemeğini yemişti: "Bu Türkler... bazen burhanî dedikleri yemeği yapıyorlar. Hamurdan çok küçük parçalar kesip, her parçanın ortasında bir delik açarak tencereye atıyorlar. Pişince üzerine yoğurt döküp yiyorlar." Aynı yüzyılda Memluk sultanları için salma pişiriliyordu. Şirvânî'nin (15. yüzyıl ortası) tarifini verdiği salma küçük yassı hamur parçaları, et, nohut, badem, safran, nane, sirke, bal ve sarmısaktan oluşan bir yemektir. Aynı yazar bu yemeğin diğer adının "buğrâ-yı Horezmî" olduğu belirtiyor. Yine 15. yüzyılda yazılan bir Arapça yemek kitabında yoğurt, sarmısak ve nane konan bir salma tarifi bulunuyor. 15. yüzyılda Osmanlı sarayında pişirilen salma da yoğurtluydu. 19. yüzyılda ise hamurun yerini pirinç aldı. Bazı 17. ve 18. yüzyıla ait sözlüklerde "Acem yahnisi" olarak geçer. *=Acem yahnisi, aş-ı buğra, buğra aşı, buğrâ-yı Horezmî, salma aşı* **2.** 16. yüzyılda un,

şeker veya bal ve safrandan yapılan bir tatlı. Bir saray ziyafetinde sunulmuştu.

salma aşı → *salma 1*

salsa → *salça*

salsalı Salçalı.

salva → *selva 2*

salyan → *buğdaycık*

salyangoz 1. (İng. snail, L. *Helix* türleri) Birçok yabancı gezgin, Türklerin salyangoz, kaplumbağa gibi yiyeceklerden iğrendiklerini, bunları yemektense ölmeyi tercih ettiklerini anlatır. Busbecq'e (16. yüzyıl ortası) göre, Rumlar da salyangozu mekruh sayardı. Ancak başka çeşitli kaynaklardan Rumların salyangozu sevdikleri, sarmısak, maydanoz ve baharat kullanarak pilakisini yaptıkları öğreniliyor. Hıristiyanların dinî perhizleri sırasında et yerine yenirdi. İstanbul'da salyangoz, balıkçılar tarafından satılırdı. Mütercim Âsım Efendi (18. yüzyıl sonu) Şam'da salyangoz pastırmasının yapıldığını anlatır. *=helezon, sallangoz, salyar, sümüklü-böcek, telya* **2.** (İng. snail vine, L. *Phaseolus caracalla*) Amerika kökenli, gösterişli çiçekleri için yetiştirilen bir fasulye türü.

salyar → *salyangoz*

samg Zamk.

samgü'l-katâd → *kitre*

sâmir Meyve veren ağaç.

samsa Farsça üçgen anlamında *senbûse*'den bozma olan samsa 13. yüzyıldan beri yapılan üçgen şekilli bir börektir. En eski Arapça tarifine göre, muska böreğinin aynı olup kıymalı veya şekerli bademli içle yapılırdı. Tatlısı kızartılıp şerbete atılarak yapılırdı. Türkçede 14. yüzyılın ilk yarısında yazılmış *Tabîat-nâme*'de samsa adı geçiyor. 15. yüzyıldaki ilk Türkçe tarifine göre, etli içle yapılır ve aynı dönemde Osmanlı sarayında yapılan samsaya soğan ve sumak konurdu. 17. yüzyılda sarayda, tarifleri günümüze gelmeyen çeşitli tuzlu ve tatlı samsa çeşitleri yapılırdı: senbuse-i saray-ı atik (tuzlu), sembuse-i şerif (tuzlu), senbuse-i hamir (tatlı), ve katmer hamuruyla yapılan samsa (puf böreği benzeri olmalı). Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu) samsanın "baklava ve börek kenarından kesilen yufkalardan" yapıldığını söylüyor. 19. yüzyılda ya üstüste konan baklava yufkalarından, ya da puf böreği usulü katmer hamurundan yufkadan yapılan ve fırında pişirilen bir tatlı olarak karşımıza çıkıyor. *=sanbûse, sembûse, semmûse, senbûse* *>muska böreği*

sanavber → *çam fıstığı*

sanbûse → *samsa*

sandal 1. (İng. eastern strawberry tree, L. *Arbutus andrachne*) Anadolu'da odunundan kaşık oyulan bir ağaçcık. **2.** (İng. sandalwood, L. *Santalum album*) Hindistan'da yetişen bir ağaç. Odunundan kokulu bir yağ çıkarılır. Oymacılıkta kullanılır.

sandık Fatih Sultan Mehmed döneminde saray mutfağında şeker, elma gibi şeyleri koymak için deri sandık kullanılıyordu.

sandviç Rumların 16. yüzyılda iki ekmek dilimi arasına havyar sürerek yedikleri biliniyor. O halde sandvicin hakiki mucidi İngiliz aristokrat Lord Sandwich değildir. *Ev Kadını* adlı 1882

tarihli kitaptaki "ekmekli mahlut" içine sardalye, sucuk, havyar ve Edirne dili konan Avrupa usulü dört katlı bir sandviçtir. >*ekmekli mahlut*

sanevber → *çam fıstığı*

Sanki Yedim Camisi I. Ahmed döneminde Samatya Kapısı'na yakın bir yerde inşa edilen cami. Yaptırana ilişkin çeşitli rivayetler vardır. Bunlardan birine göre Keçeci Hayreddin nefsini terbiye ederken cami parasını da biriktirebileceğini düşünmüş ve canı bir şey istediğinde, sanki yemiş gibi yaparak parasını biriktirmiştir.

sapan balığı (İng. thresher shark, L. *Alopias vulpinus*) Eti yenir çok büyük bir köpekbalığı türü. Osmanlı döneminde İstanbul Balıkhanesi'ne 2 bin kilo ağırlığında olanlar getirilmişti.

saparina (İng. sarsaparilla, L. *Smilax officinalis*) Tıpta kullanılan bir kök. =*saparna*

saparna → *saparina*

saplak Uzun saplı maşrapa.

saplı tas → *bolluk*

saray burma → *sarığı burma*

saray ekmeği 18. yüzyılda padişah için has fırında pişirilen ekmeğin kabukları yassı kadayıf gibi kızartılarak yapılan bir tatlı. Ekmek kadayıfının ilk şeklidir. >*ekmek kadayıfı*

saray kadayıfı >*kadayıf*

saray kapı dövmesi Amasya'nun kuru sultani bamyası, ebegümeci ve tavuk etinden yapılan, dövülerek keşkek kıvamına getirilen bir yemek.

saray lokması >*lokma*

saray müşiri şerbeti Padişah Abdülmecid devrinde hassa ordu müşiri olarak görev yapan Hasan Rıza Paşa'ya (1809-1877) ithaf edilen, o yıllarda meşhur bir şerbet türü.

saray sarması çöreği >*çörek*

sarbun → *sarpun*

sardalye (İng. sardine [küçüğü], pilchard [büyüğü], L. *Sardina pilchardus*; İng. round sardinella, L. *Sardinella aurita*) Osmanlı döneminde "sardalye" adı, bu balığın sadece tuzlanmışı için kullanılırdı; tazesine "tirkos" veya "ateşbalığı", küçüklerine "tirkos vonozu" denirdi. Ateş balığı olarak bilinmesinin nedeni bu balığın balıkçıların gece yaktıkları ateşe doğru gelmeleridir. Sermet Muhtar Alus'un ifadesiyle, "Biçareler pervaneler gibi ışığa âşık"tır. Bu nedenle sardalye avı için iki balıkçı kayığından birinde mangal yakılır, diğerinden ağ atılırdı. Sardalyenin tazesi birkaç saat içinde bayatladığından çoğu tuzlanırdı. Fıçı veya kutuda satılan tuzlanmış sardalye ticareti Akdeniz bölgesinde en az 14. yüzyıldan beri yapılır ve hazırlandığı yere göre adlandırılırdı: Gelibolu sardalyesi, Malta sardalyesi, Karadeniz sardalyesi, Adalar Denizi (Ege Denizi) sardalyesi, İstanbul sardalyesi gibi. Evliya Çelebi Kırım'da yüzlerce gemi dolusu tuzlanmış sardalyenin hazırlandığını, tüccarların bunları dünyanın her yerine götürdüklerini anlatıyor. 20. yüzyılın başında İspanya ve Portekiz'den ithal edilen istavrit tuzlaması bazı hilebaz tüccarlar tarafından sardalye diye satılırdı. Deveciyan (1915) dünyanın en lezzetli sardalyesinin İstanbul sularında

yakalanan küçük boy olanı olduğunu söyler. Taze sardalyenin külbastısı, tuzlusunun ise salatası yapılırdı. *=ateş balığı, sardarya, sardela, şor, terhos, tirhos, tirhoz, tirkiz, tirkos*

sardarya → *sardalye*

sardela → *sardalye*

sarıağaç → *zerdeçal*

sarıağız balığı (İng. meagre, L. *Argyrosomus regius/Sciaena aquila*) Lezzetli beyaz etli bir balık türü. Özellikle baş eti makbul sayılırdı. Mısırlı Mustafa Paşa (16. yüzyıl) kilercibaşısına yaptırdığı sarıağız başı yemeği o kadar beğenilmiş ki sofrada bulunanlar alkışlamışlar. İki metreye kadar boyu olan bu balığın kuyruk darbesi tehlikeli olduğundan balıkçı kayığına almadan önce öldürülmesi gerekiyordu.

sarı alu → *kayısı*

sarı aş 1. → *zerde 1* **2.** Safranla renklendirilen bir tatlı. Osmanlı dönemine ait bir tarifine rastlanmadı. Beypazarı'nda hâlâ düğünler için yapılan sarı aş pekmez, aşurelik buğday, nohut, kuru fasulye, ceviz, kuru üzüm ve tarçından oluşan, aşure benzeri bir tatlıdır.

sarıca erik *>erik*

sarı dâne → *dâne-i saru*

sarı erik *>erik*

sarığı burma Cendere baklavasına benzer bir baklava türü. Yufkalar oklavaya sarılır, büzerek çıkarılır ve tepsiye spiral oluşturacak şekilde yerleştirilir. "Deli oğlan sarığı" veya "sıkma" da denilirdi. 20. yüzyılda "saray burma" şeklinde ismi bozulmuştu. *=deli oğlan sarığı, saray burma, sıkma >baklava*

sarı güğüm → *kara hindiba*

sarı helile Olgun Kâbulî helile meyvesi. Sarı renk kazandığı için bu adla biliniyordu. *=helile-i asfar, helile-i zerd >Kabulî helile*

sarı helva Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünü kına gecesi ziyafetinde verilmiş tatlılardan biri. Safranla renklendirilmiş bir şekerleme olabilir. *=zerd helva*

sarıkanat Çinakoptan bir boy daha iri olan küçük lüfer. *>lüfer*

sarıkuyruk istavrit *>istavrit*

sarımsak (İng. garlic, L. *Allum sativum*) Eskiçağdan beri yetiştirilen bir bitkinin keskin kokulu yumrusu. Önemli bir mineral ve vitamin kaynağı olan sarmısak Osmanlı döneminde halk ve askerlerin ana yiyeceklerinden olup ekmekle veya salatada yenilir, birçok yemeğe de konurdu. Fatih Sultan Mehmed için balık, mantı ve şiş kebabının sarmısaklı yapıldığı bilinir. Sonraki dönemlerde, başta sarmısak turşusu ve sarmısaklı yahni olmak üzere, çok çeşitli balık, kabuklu deniz hayvanları, et, paça ve sebze yemeklerinde kullanıldı. Ancak kokusunun verdiği rahatsızlıktan bahseden Gelibolulu Mustafa Âli "yemeyenlere bütün bütün eziyet olduğu ve iğrenç kokusunun buruna işkence" olduğunu belirtir. Sarımsağın doğaüstü güce sahip olduğuna inanılır, çocukların saçına nazarlık olarak bir baş sarmısak takılırdı. *=fûm 3, sevm, sîr 2, sûm, Türk-ü rustâyân >sakardiyûn, sevvâm*
siyah sarımsak 18. yüzyılda Türkiye'yi ziyaret eden bir İtalyan gezginin

bahsettiği bir sarmısak çeşidi. Kahramanmaraş ve Gaziantep'te yetişmesi dışında bilgi bulunamadı.
taş sarımsağı (İng. sand leek, L. *Allium scorodoprasum*) Yabani sarmısak. Van'da otlu peynir içine katılır. =*sûmü'l-berri, sûmü'l-haye*

sarısabır → *öd*(1)

sarı papa Tatlı, sulu ve irice bir şeftali çeşidi. Bursa'nın meşhur şeftalilerindendir.

sarı sandal Eti nefis olan sarı renkli bir kuş türü. Sarıasma, L. *Oriolus oriolus*) olabilir.

sarı yağ → *sadeyağ*

sarma 1. Başta asma yaprağı ve lahana yaprağı olmak üzere çok çeşitli yapraklardan yapılan dolma. Lisan-ı sevr, fındık, ayva, ebegümeci, ıspanak, at kestanesi, yeşil salata, pazı ve dut yaprakları kayıtlarda rastlanan çeşitleri arasındadır. 2. Kuzu bağırsağına kıymalı ve pirinçli iç doldurulup şişte kızartılan ve soğanla yenen yemek. Çok eski bir yemek türüdür. 11. yüzyılda *Divânü Lugâti't-Türk*'te etten başka karaciğer veya işkembe konan türler anlatılır, bunlardan birinin adı da sarma anlamına gelen *yörgemeç*'tir. 18. yüzyılda İstanbul aşçı dükkânlarında pişirilip yoksul halka satılırdı. Arapça adı *büryanü'l-fukara* (yoksullar kebabı), diğer Türkçe adı da "yağ ördeği" idi. =*büryanü'l-fukara, yağ ördeği* >*sucuk 1* 3. Gömleğe (bkz.) sarılarak pişirilen yemek. 17. yüzyılda böbrek ve köftenin sarmaları saray ziyafetleri için hazırlanırdı. Ciğer sarması en meşhur türlerindendir. >*ciğer sarması* 4. İçle doldurulup sarılarak hazırlanan muhtelif yemekler. >*kol sarması*

sarma kol → *kol sarması*

sarma yağı → *gömlek 2*

sarnıç 1. 11. yüzyılda su koymaya yarayan deve derisinden tulum veya ağaçtan oyulmuş kap. >*çam bardak, kırba* 2. Üstü kapalı su saklama havuzu.

sarpa → *çitari*

sarpın → *sarpun*

sarpi → *çitari*

sarpun =*sarbun, sarpın* 1. Tahıl, un, ekmek gibi yiyecek maddeleri saklanan ambar. Ağaçtan veya topraktan yapılırdı. >*petek 1* 2. Süprüntülerin atıldığı kör kuyu. 3. → *ekmekçi tahtası*

saruk Soğan, sarmısak gibi sebzelerin zar gibi ince kabukları. Turunçgillerin dilimlerini kaplayan zar.

sater → *zater*

sater-i berri → *kekik*

satır Et kesmek ve kıymak için kullanılan demir gereç. =*satur*
köfte satırı (satır-ı köfte) Köftelik et kıymak için kullanılan satır.

satırcı 1. Satır yapan kişi. 2. Kesilmiş hayvanları satırla parçalayan kasap çırağı.

satl 1. Küçük saplı tas. 2. Küçük leğen. 3. Atlara su verilen kova.

satur → *satır*

savân Çakmak taşı.

savânî Porselen kaplar.

savat 1. Kasaplık hayvanların semirme yeri. 2. Derede hayvanlara su içirilen yer.

savatlı Semirmiş ve kesime hazır (hayvan).

savatsız Semirmemiş ve kesime hazır olmayan (hayvan).

savurmak Bir sıvıyı kabına yukarıdan aşağıya dökerek havalandırmak. Lahana ve hıyar turşularını çabuk tahammür ettirmek için günde birkaç defa savrulurdu.

sayağı → *sadeyağ*

sayat Evlerde tahıl kurutmak için kullanılan, üstü kapalı, önü açık güneşe karşı yer.

saya yağ → *sadeyağ*

say yağı → *sadeyağ*

saz → *kılçık 2*

sazan (İng. carp, L. *Cyprinus carpio*) Anavatanı Karadeniz ve Ege'ye dökülen ırmaklar olan bir tatlısu balığı. Geçmiş yüzyıllarda neredeyse bütün dünyaya götürülmüş ve kültür çeşitleri geliştirilmiştir. Osmanlı döneminde Türkiye'nin göl ve ırmaklarında bol miktarda bulunan sazan balığının 25 kiloya kadar olanları vardı. Fıçılarda tuzlanmış sazan balığı önemli bir ihraç ürünüydü. İstanbul'da ise pek makbul sayılmazdı. Sazanın pilakisi ve tavası yapılırdı. Hakiki kırmızı havyar sazan balığının yumurtalarıdır. >*kırmızı havyar 1 [havyar]*

aynalı sazan (İng. mirror carp L. *Cyprinus carpio*) Gövdesinin yanlarında bulunan iri pullar nedeniyle bu adla bilinen bir sazan çeşidi. Osmanlı döneminde Türkiye tatlısularında az miktarda bulunurdu.

çıplak sazan (İng. leather carp L. *Cyprinus carpio*) Sazanın pulsuz bir çeşidi. Osmanlı döneminde Anadolu'nun tatlısularında az miktarda bulunurdu.

sazec (İng. malabathri leaves L. *Cinnamomum nitidum/C. tamala*) Eskiçağdan beri yaprakları güzel kokulu bir yağ üretmek için kullanılan bir tarçın ağacı türü. Güney Hindistan kökenli bu ağacın yaprakları kuzey Hindistan'da Türk-Hint mutfağında yaygın kullanılırdı.

sebed → *sepet*

seb' elvân Efsaneye göre Firavun'un icadı olan yedi çeşit yemek.

sebil 1. Gelen geçene bedava su dağıtılan yer. Pencerelerinde su ile dolu maşrapalar bulundurulurdu. =*sebilhane* 2. Su dolu kırbayla sokakta gezerek ücretsiz olarak halka su içiren kişi. Bu işin masrafı bazen vakıflar veya hayırsever kişiler tarafından karşılanırdı. 19. yüzyılda ise daha çok bir dilenme şekline dönüşmüştü. >*saka*

kar sebili Yazın halka bedava kar dağıtılan yer.

sebilci 1. Sebil görevlisi. >*sebil 1* 2. → *sebil 2*

sebilhane → *sebil 1*

sebinsam 17. yüzyılda Aydın'da yapılan bir helva türü.

sebistan (İng. sebesten plum, Assyrian plum, L. *Cordia myxa*) Suriye, Hindistan gibi ülkelerde yetişen bir ağacın meyvesi. Bazı yerlerde pişirilerek veya turşusu yapılarak yenirse de daha çok tıpta ve yapıştırıcı üretmekte kullanılırdı. =*pistân-ı seg, lebah, mahîtâ, muhayat, sepistan, yabani üzüm 2* >*Acem eriği*

sebû Testi. 15. yüzyılda boza, zeytinyağı, süt gibi sıvıları ölçmek için kullanılırdı.

sebûs → *kepek*

sebûs-ı darçın Toz halinde çekilmiş tarçın.

sebz 1. Yeşil 2. Taze.
sebz-dâne → *Şam fıstığı*
sebze Fransız elçisinin maiyetinde 1672-73 yıllarında çalışan bilgin Antoine Galland'ın günlüğü Osmanlı dönemi beslenmesinde de sebzelerin önemine dikkat çeken bir belgedir, Sadrazamın mutfağında günlük olarak tüketilen yiyecek malzemelerini kaydeden Galland'ın verdiği listede 40 okka soğan, 100 okka çeşitli sebzeler, 6 okka dolma yapmaya mahsus asma gibi yapraklar, 40 akçalık maydanoz ve 9 okka nohut bulunuyor. 15. ve 16. yüzyıllara ait saray belgelerinde ise padişahın hasbahçelerinden sağlanan ve "sebzevat" başlığı altında toplu olarak kaydedilen sebzelerden başka 30'dan fazla sebze türünün adı geçiyor: asma yaprağı, bakla (kuru ve taze), böğrülce, enginar, fasulye, fındık yaprağı, havuç, hindiba, hubbâz (ebegümeci), hurf-ı Bâbilî, ıspanak, kabak, kebere, mercimek, Mısır kabağı, lahana, kereviz, maydanoz, marul, nane, nohut, patlıcan, pazı, pırasa, rezene, sarmısak, semizotu, soğan, şalgam, tarhun, tere, terme (bir tür yabani turp), turp ve zeytin. Fasulye, patlıcan, yeşil salata gibi bazı sebzelerin farklı çeşitleri olduğu da hesaplanırsa bu liste daha da kabarık olur.
sebzeci Sebze satan kişi, manav. =*sebzevatçı*
sebzeli pilav >*pilav*
sebzevat Sebzeler, yeşillikler. =*hadravât, sebzî, zerzavat* >*yeşillik*
sebzevat bahçesi Bostan.
sebzevatçı → *sebzeci*
sefat Palmiye veya saz yapraklarından örülmüş sepet veya çuval.
seferce → *ayva*
sefercel → *ayva*
seferceliye Eski Arap mutfağına ait bir ayva yemeği. Et, bal, ayva, kayısı, erik ve bademle yapılırdı.
seferî Yolculuk veya savaş sırasında oruçtan muaf olma durumu.
seferî sahan → *sefer tası*
seferî sofra → *sofra*
seferiye lokması Yol için hazırlanan bir tür şerbetsiz lokma. >*yol lokması*
sefer tası (İng. tiffin carrier) Yolculuğa, mesire yerine, okula ve işyerine hazır yemek götürmek için kullanılan, üst üste yerleştirilebilen 3-6 sahandan oluşan bakır kap. Yemek yeneceği zaman sahanlar ocakta ısıtılırdı. Genellikle üç veya dört sahandan oluşur, fakat zengin evlerinde altı sahanlı olanları da bulunurdu. Mesire yerlerinde kullanılan, birine pişmiş kuzu, diğerine helva konan kocaman iki sahanlı sefer tasları yemeklerin beş altı saat sıcak kalmaları için bir parmak kalınlığında bakırdan yapılır ve meşin kılıfları olurdu. Bakırdan başka gümüş, sarı maden, billur (herhalde hoşaf gibi yemekler için) ve 19. yüzyıldan itibaren emaye olan sefer tasları yapılmıştı. Bazen meşin kılıf ve kayışları olurdu. Sefer tasları Türkiye, Hindistan ve Doğu Avrupa'nın bazı yerlerinde hâlâ kullanılır. =*seferî sahan, seyir tası, yol tası*
seğirdim aşçısı Yeniçerilerin günlük etlerini salhanelerden Etmeydanı'na

götürmekle sorumlu yeniçeri. Eti taşıyan atların yanında koşarlardı. Altı ayda bir saraya ve Babıâli'ye kâhi ve poğaça takdim ederek bahşiş alırlardı.

sehpa =*sepâ* **1.** Sokak satıcılarının tablalarını yerleştirdikleri uzun üç ayaklı destek. **2.** Yemek sinisinin yerleştirildiği açılıp kapanan destek veya tabure. **3.** → *sacayağı*

seladon → *mertebanî*

selâli aş Pirinç, süt ve yağdan yapılan lapa.

selâse-i gassâle Üç bardak şarap içme.

selc → *kar*

selcem → *şalgam*

selcî Kar satan kişi.

sele Söğüt dallarından örülmüş yayvan sepet. Manavlarda ve sofraya sunarken meyve koymak, ayrıca sele zeytini, erik ekşisi gibi yiyecekler hazırlanırken süzmek için kullanılırdı. Kumaşla kaplanmış ve kurdelelerle süslenmiş küçük seleler evlerin harem dairelerinde çekirdek kahve, şeker, tütün gibi şeyleri saklamak için kullanılırdı. =*selle* >*sele zeytini* [*zeytin*]

selh Derisi soyulmuş. 17. yüzyılda saray ziyafetlerinde "böbrek-i selh-veş" ve "sucuk-ı selhçe" adlı yemekler sunulmuştu.

selîha → *tarçın 2*

selît 1. → *zeytinyağı* **2.** Bitkisel yağ.

sellâc Buz ve kar satıcısı.

selle → *sele*

selsebil 1. Cennette bulunan bir çeşme veya pınar. **2.** Hoş içimli su. **3.** Suyun şırıltısını dinlemek ve serinlik vermek için bahçe veya evin içinde yapılan süs çeşmesi. Su, duvara monte edilen kat kat taş teknelerden dökülerek akardı. **4.** Yumuşak içimli şarap.

selva **1.** Bıldırcın veya yelve. Evliya Çelebi Kemah'ta bu kuşların tuzlanarak kış için saklandığını anlatır. =*selvi* >*bıldırcın, yelve* **2.** Bal. Ancak 1469 yılına ait bir belgede hem "selva", hem de "asel" (bal) kayıtları geçtiğinden, özel bir bal türü olması düşünülebilir. Bu belgede selva sadece padişahın bozası için küçük miktarlarda alınmıştı. =*salva*

selvi → *selva 1*

semân → *bıldırcın*

semâne → *bıldırcın*

sembûse → *samsa*

semek → *balık*

semen(I) → *yasemin*

semen(II) → *semn 2*

semer **1.** Meyve. **2.** Mahsul.

semere → *semer*

semît **1.** Derisi içinde kebap edilmiş kuzu veya oğlak. >*tulum kebabı* [*kebap*] **2.** → *bumbar 1*

semiz 1. Besili. **2.** Yağlı. >*semiz halka*

semiz halka =*yağlı simit* [*simit*]

semiz kabak (İng. white bryony, L. *Bryonia dioica*) Kökü tıpta kullanılan zehirli bir bitki. Osmanlı döneminde bu bitki "ak asma" ve "ören gülü" adlarıyla da bilinirdi. =*şeytan şalgamı*

semizlik otu Bir orkide türünün beyaz ve parmaktan büyük yumrusu. Kadınlar şişmanlayıp güzelleşmek için bu yumruyu koyun sütü ve pirinç unuyla helva gibi pişirip yerlerdi. Mütercim Âsım (1797) diğer adlarının "ak seliha" ve "koç otu" olduğunu söyler. Redhouse (1890) *Orchis morio* ve Zafer Önler (1999) *Orchis hircina*

olarak tanımlar. =*dilkü taşağı, koç otu 1, tilkitaşağı* >*salep*

semizotu (İng. purslane, L. *Portulaca oleracea*) Yakındoğu'da ve Orta Asya'da eskiçağdan beri yenen bir bitki. 10. yüzyıl tıp bilgini Râzi yolcuların yola çıkmadan önce yoğurt ve sadeyağla pişirilmiş semizotu yemelerini ve yolculuk sırasında saplarını azar azar emmelerini tavsiye eder. Osmanlı döneminde 1425 yılı civarında yazan hekim İbn Şerîf ise çorbasından bahseder. 19. yüzyıla ait tarifleri arasında terbiyelisi, yumurtalısı, salatası, turşusu ve fındıklı taratorlusu bulunur. =*bakla-yı hamkâ, baklatü'l-hamkâ, buhle, ferfah, ferfehen, giyâh-i nemrak, hurfe, perperem, pürpürüm, sovukluk, tohmekân, tuhmugân*

semmân Sadeyağ yapan veya satan kişi.

semmâs Susam satıcısı.

semmûse → *samsa*

semn 1. → *sadeyağ* 2. Semizlik, yağlılık. =*semen*(II)

semra 1. Meyveler. 2. Meyveli ağaç.

semre Sakız ağacı.

semsem → *susam*

senbûse → *samsa*

senek 1. → *çam bardak* 2. Toprak su kabı.

seng-endâz → *defter kapama*

sepâ → *sehpa*

sepet İnce dallar, saz yaprakları, kabuk gibi çeşitli malzemeden yapılan sepetler çok değişik işler için kullanılmıştı: sofrada bazen mezeler küçük sepetler içinde sunulur; değerli sofra eşyası sepet işi zarflar-da korunur; kiler ve mutfakta ekmek, kaşık, pirinç, kahve çekirdeği gibi şeyler sepetlerde saklanır; zeytin ve lor peyniri sepet içinde süzülür; hurma tatlısı sepete bastırarak süslenir; çerkes peyniri sepette kurutulur; çarşıda birçok gıda maddesi sepette satılır ve satın alınanlar sepetle taşınır; yolculuk sırasında yiyecek ve mutfak takımları sepete konur; gelincik balığı ve ahtapot gibi deniz hayvanları sepetle avlanırdı. 1640 yılına ait bir narh defterinden, İstanbul'da yerli sepetçilerin yaptıkları sepetler dışında, Venedik işi sepetlerin de satıldığını öğreniyoruz. Aynı dönemde çıngıraklı küçük el sepetleri de kullanılırdı. Dışı meşinle kaplı sepet işi nihale ve tabla kapakları yapılırdı. >*cülle, çavalye, işporta, kalîfe, kaşıklık, kavata 2, kavsara, kavta, kazevî, kebâre 1, kefun, kelâtîr, küfe, mihref, mizâne, meyvelik 1, Midilli peyniri, sefat, sele, şele, vefî'a, zenbil*

seferî sepet (sepet-i seferî) Yolculuk sırasında erzak ve mutfak takımları konan sepet.

şekerleme sepeti Şekerleme konan sepet.

yumurta sepeti Balon şeklinde tel örme sepet.

sepet çekmesi → *hurma tatlısı 2*

sepistan → *sebistan*

sepûs → *kepek*

sepya Mürekkepbalığı boyası.

ser Baş. Örneğin, "ser-i ganem" koyun kellesi, "ser pazarî" pazarcıbaşı.

seramed kasab → *şeker kamışı*

serçe (E. house sparrow, L. *Passer domesticus*) Serçenin kavurması ve kebabı yapılırdı. Etinin kuvvet verici olduğuna inanılırdı.

serçînî Osmanlı sarayında padişaha özgü kuşhane mutfağında görevli aşçı.

seren Kuyudan su çıkarmaya yarayan, yüksek çatallı bir direk ve buna dayandırılan uzun bir çubuktan oluşan kaldıraç.

seretân → *yengeç*

seretân-ı nehrî → *kerevit 1*

Serfice eriği >*erik*

sergen 15. yüzyıla ait bir kaynağa göre, yörük evlerinde süt konan raf. 16. yüzyıl kaynaklara göre ise üzerinde üzüm ve incir kurutulan raf.

serhış 16. yüzyılda saray helvahanesine alınan bir malzeme. Ne olduğu tespit edilemedi. En çok benzeyen kelime olarak Baytop'da (1994) "serhişing"e rastlandı. Serhişing (*Puschkinia scilloides*) Van ve Hakkâri bölgelerinde yaprakları sebze olarak kullanılan yabani bir bitkidir.

serîd 1. → *tirit* 2. Doğranmış, rendelenmiş.

serîde Bir kap tirit.

serkele → *şaytarac*

serkencebîn → *sirkencübîn*

sermak → *kara pazı*

sermec → *kara pazı*

ser pazarî → *pazarbaşı 1*

serpme börek >*börek*

serpuş Kapak.

sert şerbet Suda eritilerek şerbet yapılan şekerleme. Çeşitli meyve suları ve baharattan yapılırdı. Baklava şeklinde, kenarları oymalı yuvarlak parçalar veya külşâhi (bkz.) halinde şekercilerde satılırdı. Günümüze gelen tek örneği lohusa şekeridir. "Şerbet şekeri" veya "şerbetlik şeker" de denirdi. =*şerbetlik şeker, şerbet şekeri* >*külşâhi şerbet, lohusa şerbeti, şerbet*

sevîk → *kavut*

sevm → *sarmısak*

seyir tası → *sefer tası*

seyyar ocak >*ocak*

sezî → *mantar 2*

sezü → *mantar 2*

sıçankulağı Mütercim Âsım (1797) ve Ahmed Vefik Paşa'ya (1889) göre, mercanköşkün bir adıdır. >*mercanköşk*

sıfanah → *ıspanak*

sığın 1. → *geyik* 2. → *alageyik*

sığır (İng. domestic cattle, L. *Bos taurus*) Osmanlı mutfağında koyun eti kadar makbul sayılmasa da, sığır ve dana eti tüketimi yine az değildi, özellikle pastırma yapımında büyük miktarlarda kullanılırdı. Sakatatı da yenirdi (bkz. *dana*). Edirne'nin tütsülenmiş sığır dili meşhurdu. >*dana, dil 1, gav*

sığırcık (İng. starling, L. *Sturnus vulgaris*) Sığırcık kuşunun haşlama suyuna pirinç salarak pilavı yapılırdı.

sığırdili → *lisânü's-sevr*

sığırgözü üzümü >*üzüm*

sığırkuyruğu (İng. mullein, L. *Verbascum* türleri) Tohumları balıkları zehirleyen ve çeşitli tıbbi kullanımları olan bir bitki. =*mezunek* >*balık otu*

sığır mantarı >*mantar*

sıhna → *sahna*

sıhnat → *sahna*

sıkıntı Sıkılmış meyve suyu.

sıkma → *sarığı burma*

sıla' → *kebap 1*

sıllevr → *yayın balığı*

sımâd Şişe tıpası.

sımât → *simât*

sımâtiye Yemekle ilgili şiir. Kaygusuz Abdal'ın sımâtiyeleri, 14. yüzyıl yemekleriyle ilgili çok önemli bilgiler içerir.

sındı → *mikraz*

sıpa Büyük sacayak.

sıra gecesi → *gezek*

sıra karpuzu 1890 tarihli Redhouse sözlüğüne göre bir arada bulunan farklı boyda karpuzlar.

sırça 1. Üfleyerek şekil verilmiş cam eşya. >*şişe* 2. Toprak ve seramik eşyalara uygulanan sır. 15. yüzyılda patlıcan turşusu "sırçalanmış kaba", kayısı reçeli "içi sırçalu kab içine" konurdu.

sırtar balığı Türü tespit edilemeyen bir tatlısu balığı. Ahmed Vefik (1889) "göl izmariti" ve "çerot" olarak tanımlar. =*çerot, göl izmariti*

sıvâr 1. → *misk* 2. → *misk göbeği*

sıyâr → *misk göbeği*

sıyırık Kazmaya yarayan, sac veya tahtadan yapılmış, saplı mutfak gereci. Sactan yapılanlar kazandibini sıyırmak için, tahtadan yapılanlar ise dondurma yaparken tenekenin kenarlarını sıyırmak için kullanılırdı. >*eğsiren*

sıyrıntı → *sıyruk*

sıyruk Yemek kalıntısı. =*sıyrıntı*

sızbal Çerkezlerin yaptıkları bir katıktır. Evliya Çelebi'nin anlattığına göre, dövülmüş ceviz, hardal, tuz, ceviz yağı ve dövülmüş kırmızı biberden yapılır, içine "pasta" bandırılarak yenirdi. =*sizbal* >*pasta*

sızırma 1. Kavurma. Evliya Çelebi yörüklerin sızırma ikram ettiklerini anlatır. Anadolu'nun bazı yörelerinde kavurma "sızgıç", "sızgıt" veya "sızma" adlarıyla bilinir.
2. Süzülmüş veya eritilmiş şey (bal, yağ gibi).

sızma → *ayran 2*

sîb → *elma*

Sibir yağı → *Sibir sadeyağı [sadeyağ]*

sifâl(I) 1. Alttaki değirmen taşı. 2. Saçılan unların yere düşmemesi için el değirmeni altına yayılan bez veya deri yaygı.

sifâl(II) =*süfâl* 1. Topraktan yapılan kaplar. 2. Kuruyemiş kabuğu. 3. Orak.

sifanak → *ıspanak*

sigara tatlısı Kızartılınca kabararak içi boş sigara şeklini alan bir hamur tatlısı. Şerbete bandırıldıktan sonra üzerine tarçın serpilirdi. >*cennet künkü*

sîh → *şiş*

sikâye 1. Mekke'de hacılara bedava dağıtılan üzüm şerbeti. >*sikâyet 1* 2. Su içilen kap. 3. İçilecek suyun toplandığı yer.

sikâyet 1. Mekke'de zemzem suyu ve üzüm şerbeti dağıtan görevli. 2. Su içirme.

sikbâ Sirkeli et yemeği. =*ekşi aş 3*

silk → *pancar 1*
silk-i ebyaz → *pazı*
silk-i esûd → *pancar 1*

silkme Bir tür patlıcanlı et yemeği. Kavrulmuş et ve kızartılmış patlıcana az su veya domates suyu eklenerek pişirilirdi. Tencerenin dibi tutmasın diye silkelenirdi. 18. yüzyılın sonunda ilk kaydı geçiyor.
bağ silkmesi 19. yüzyıl ortasında kaydı geçen bir silkme türü. Özellikleri bilinmiyor.
güveç silkmesi Eti haşlandıktan sonra güveçte pişirilen silkme.
kır silkmesi Kemikli et ve patlıcanları kızartmadan hazırlanan silkme.

kuru silkme Kızartılmış et üzerine kızartılmış patlıcan dizilerek hazırlanan bir yemek.

silsile Balığın bel kemiği veya kimine göre de iç organları.

simâr Meyveler.

simât =*sımât, somat, sumat, summât* 1. Sofra. Özellikle çok sayıda konuğun düz sıralar halinde oturdukları ziyafet sofrası. >*mâ'ide, sımâtiye, somat çekmek* 2. Etrafında düz sıralar halinde oturulan ince uzun sofra yaygısı. =*elifli simât* 3. Tekkelerde, oturma düzeni ne olursa olsun, yemek sofrası ve yere serilen deri yaygı için kullanılan terim. Bu yaygı deri veya kalın kumaştan olup, yemekten sonra kenarındaki halkalardan geçen ince zincir vasıtasıyla büzülerek mutfakta asılırdı. >*bükme sofra* [*sofra*]
elifli simât → *simât 2*
simât-ut-ta'am Sofraya dizilmiş yemekler.

simât çekmek Simât şeklinde ziyafet vermek.

simât yemeği Çok kişinin çağrıldığı ziyafet için hazırlanan bol fakat basit yemekler.

simid → *simit*

simit =*simid* 1. Çember şeklinde mayalı ekmek. "Simit unu" denen kepeksiz beyaz undan (bkz. *simit unu* [*un*]) yapılırdı. Bazı araştırmacılara göre "simit" kelimesi eski Yunanca irmik anlamındaki *semidalites*'den geliyor. Osmanlı döneminde simit hamuru "simit mayası" veya "simitçi mayası" da denilen nohut mayası veya çiçek mayasıyla mayalanırdı. Simidin çeşitleri arasında yağlı, yağsız, susamlı, baharlı, Anadolu sarması, sütlü, makarna, Ramazan, şerbet ve kazan simitleri vardı. İstanbul'da seyyar satıcılar tarafından satılan yağsız, susamsız simitler 30 cm çapında ve inceydi. Beylerbeyi'nin susamlı simitleri meşhurdu. Susamsız simit yemeğin yanında yenirdi. 15. yüzyılda simit imaretlerde saygın misafirlere sunulan yiyecekler arasındaydı. 16. yüzyılın ortasında Anadolu'da yolculuk eden Hans Dernschwam Ankara'da satılan beyaz haşhaş tohumlu simitleri anlatıyor. Aynı yüzyılda sarayda özel simit fırını ve saray simitçileri vardı. 17. yüzyılda ise Galata'da baharlı simit satılırdı. Serçe parmağı kalınlığındaki sade simitlerden papara yapılırdı. "Terbiyeli Beğkoz çorbası" adıyla bilinen bir tür işkembe çorbasına bayat simit parçaları konurdu. =*simit halka* >*maya* 2. → *simit unu* [*un*] 3. İnce bulgur veya irmik. 1539'da verilen ziyafetlerde sunulan "dâne-i simid" (simit pilavı) ince bulgur veya irmik pilavı olmalıdır. 4. Kumaştan yapılan simit şeklinde kalın halka. Seyyar satıcılar başlarında taşıdıkları tepsi veya sepetlerin altına koyarlardı. Yuvarlak dipli tencerelerinin altına düz satıhlarda sallanmadan durmaları için de kullanılırdı.
kandil simidi "Kandil çöreği" de denilen bu simit türü sadeyağlı ve mayalı hamurdan yapılır, üzerine yumurta sarısı sürülerek fırında pişirilirdi. Ramazan boyunca da iftariye olarak yenirdi. =*Ramazan simidi* >*Ramazan çöreği* [*çörek*], *yağlı simit*

kazan simidi Kaynar pekmezli suda birkaç dakika haşlandıktan sonra susam serpilip fırında pişirilen simit. *=kazan yağlısı >şerbet simidi*

makarna simidi 20. yüzyılda yazılmış kaynaklarda "makarnalık simit" olarak da adı geçen bu simit türü Ramazan'da yapılırdı. Sermet Muhtar Alus sahur için bundan "simit makarnası" adlı yemeğin yapıldığını anlatır. *>paparalık simit*

paparalık simit İstanbul'un bazı fırınlarında papara yapmak üzere satılan çok ince simit. Belki Alus'un "makarna simidi" dediği türün aynı olabilir. *>makarna simidi*

Ramazan simidi → *kandil simidi*

şerbet simidi Ne olduğu tespit edilemeyen bir simit türü. İsmine bakılırsa kazan simidi gibi tatlı suya batırıldıktan sonra pişiriliyor olabilir. *>kazan simidi*

yağlı simit Sadeyağlı hamurdan yapılmış simit. *=semiz halka*

simit buğdayı 1588-90 yıllarına ait Ankara şer'iye sicili defterinde adı geçiyor. En iyi cins un olan simit unu yapmak için kullanılan kaliteli bir buğday türü olmalıdır. *>simit unu [un]*

simitçi Simit yapan veya sokakta gezerek simit satan kişi.

simitçi ekmeği Simit fırınlarında, kepeksiz beyaz unu simit için kullandıktan sonra, elde kalan kepekli undan yapılan ikinci sınıf ucuz ekmek.

simitçi fırını Simit yapılan fırın.

simitçi mayası → *nohut mayası [maya]*

simit unu *>un*

simsim → *susam*

simsin → *susam*

simyon (İng. corn-salad, L. *Valerianella olitoria*) Karabiber tanesine benzer tohumlarından şişmanlatıcı bir ilaç yapılan yabani bitki. Mütercim Âsım Efendi (1797) bu tohumların lezzetli olduğunu belirtir. *=sümne, yabani şâh-dâne [şâh-dâne]*

sinağrit → *sinarit*

sinare Olta iğnesi.

sinarit *=sinağrit* **1.** (İng. sea bream, L. *Pagrus pagrus*) Akdeniz ve Marmara Denizi'nde yaşayan eti makbul bir balık. *=fangri* **2.** (İng. dentex, L. *Dentex dentex*) Akdeniz, Marmara Denizi ve batı Karadeniz'de yaşayan, eti makbul bir balık.

sinepine 17. yüzyılda Aydın'da yapılan bir helva çeşidi.

sînî 1. Çin'e ait. 2. Çini veya porselenden yapılmış.

sini Üzerinde yemek yenen yuvarlak, alçak kenarlı tepsi. Yere yayılan sofra yaygısı ve açılır kapanır bir sofra iskemlesi (bkz.) üzerine oturtulurdu. Siniler en çok kalaylı bakır veya ağaçdan, nadiren gümüşten yapılırdı. 1640 yılına ait bir narh defterinde bakır siniden başka, ağaçtan yapılmış siniler geçiyor. Bu kaynakta ağaç siniler arasında "vakıf sinisi", "tereke sinisi", "merdane sinisi" ve "tekne sinisi" adlı türler var. *=hân(II) 1, tepir 3 >sofra*

meydan sinisi Etrafında on veya on iki kişinin oturabileceği büyük sini.

sinici (I) **1.** Sinilerden sorumlu hizmetli. **2.** Sini yapımcısı veya satıcısı.

sinici (II) Kolay sindirilen.

sipend → *üzerlik*

sipendân 1. → *su teresi* 2. → *kerdeme 1*

sipiya → *mürekkep balığı*

sipov ekmeği Macaristan'da beyaz undan yapılan büyük somun ekmeği. Üzerine rezene tohumu, çörekotu ve susam serpilirdi. III. Mehmed'e dev bir sipov ekmeğini hediye eden Gingöşlüler'e bunun karşılığında muafname verilmişti.

sîr → *sarmısak*

sîr ve levzine (sarmısak ve badem helvası) Bir arada yaşanan hoş ve hoş olmayan olaylar anlamında deyiş.

sirke (İng. vinegar) Havayla temas eden üzüm şırası, içindeki bakteriler vasıtasıyla asetik asit oluşunca ekşir ve kendiliğinden sirkeye dönüşür. Zamanla sirkenin oluşumu şırayı mayalayarak kontrol altına alınmış ve istenen lezzette sirkeler elde edilmiştir. Eskiçağdan beri şarap üretilen bölgelerde sirke de üretilmiş ve hem gıda hem de ilaç olarak kullanılmıştır. *Divanü Lugâti't-Türk*'te sirkeyle ilgili bir atasözü geçmesi Orta Asya Türk mutfağında sirke kullanımının 11. yüzyıldan çok önceye dayandığını gösterir. Aynı kaynakta o dönemde çeşitli Türk sirkelerinin bulunduğu, sirkenin tutmaç aşına konulduğu, bazen ekmeğin sirkeye banılarak yendiği yazılır ve en iyi cins Türk sirkesinin tarifi bulunur: "Bu sirke, üzüm şırasını bir küpe koyarak ekşitmek, sonra üzerine arı şarap dökmek, bundan sonra bir gece bırakmakla elde edilir." Osmanlı döneminde sirke küp veya fıçıda yapılmış, cam şişede satılmıştır. Başta misket üzümü olmak üzere gül, elma, hurma gibi meyvelerden çok çeşitli sirkeler yapılırdı. 17. yüzyılda İngiliz sirkesi ithal ediliyordu. Saray için bazı sirkeler şarap gibi eskitilirdi. Turşu ve salatadan başka, işkembe, kelle-paça, ekşi aş, salma aşı, balık çorbası gibi çeşitli et ve balık yemeklerine konurdu. "Sirkencübin" adlı ballı sirkeli içecek eskiçağdan beri yapılmıştır. >*açar, sirkencübin, turşu, zekyâ 2*

sirkeci Sirke yapımcısı veya satıcısı.

sirken 1. → *kazayağı 1* 2. → *kara pazı*

sirkencübîn (İng. oxymel) Bal ve sirke ile yapılan içecek. MÖ 5. yüzyılda ünlü hekim Hipokrat, humma için sirkencübini tavsiye etmiştir. 18. yüzyılda İstanbul'da inbikten geçirilmiş sirkeye şeker ilave ederek hazırlanan sirkencübin, yazın sevilen bir içecekti. =*serkencebin, sirkencübin, sikengübîn, sirkengebîn*

sirkengebîn → *sirkencübin*

sirkengübîn → *sirkencübin*

sisam → *susam*

sisem → *susam*

sisember → *susenber*

sisirun → *tırtıl baklavası [baklava]*

sistire → *sistra*

sistra =*sistire* 1. → *eğsiren* 2. → *kürek 1*

sitil 1. Su konulan kap veya su içilen bakır maşrapa. 16. yüzyıl ve öncesine ait kaynaklarda hayvanlara su içirilen kap veya hamamlarda kullanılan bakır veya ağaçtan yapılan su tası olarak geçer. 2. 19. yüzyılda sitil ibrikle hazırlanan kahveyi sıcak tutmak için kullanılan, taşınır mangal şeklinde bir alet olarak karşımıza çıkar. Daha çok zengin evlerinde çok sayıda misafire kahve ikram etmek için kullanılırdı. Ortasındaki çukura

sıcak kül konur, bunun üzerine kulplu kahve güğümü yerleştirilirdi. Asıldığı üç zincirinden tutarak taşınırdı. Bakır, pirinç, gümüş veya tombaktan yapılırdı. =*ateş sitili* >*micmer 2*

ateş sitili → *sitil 2*

sitra → *ağaçkavunu*

sivâr → *sıvar*

sivri → *sivriburun*

sivriburun Torikten bir boy büyük palamut. >*palamut*

sivri burunlu kefal >*kefal*

siyah arpa suyu >*arpa suyu*

siyah bal → *şeker pekmezi*

siyah dâne → *çörek otu*

siyah helile → *kabulî helile*

siyez → *kaplıca*

sizbal → *sızbal*

soba üzümü >*üzüm*

sofra =*mîz 2, süfre* 1. Üzerinde yemek yemek üzere yere serilen yaygı. Daha çok deriden, bazen kumaştan yapılırdı. Bunun üzerine sofra iskemlesi ve sini konurdu. Konaklar ve sarayda kullanılan sofralar pullu veya sırma işlemeliydi. =*hân*(II) *2, kendure 1, sufra* >*destâr-hân 2, mâ'ide, simât, sofra bezi, sofracı, sofracıbaşı, sofra iskemlesi, sofra peşkiri, sofra salmak, sofra yaygısı* 2. → *sini*

bükme sofra Kenarındaki halkalar veya deliklerden geçirilmiş bir kaytan aracıyla büzülebilen bir tür deri sofra yaygısı. Yemek bitince sofra büzülerek torba haline getirilir ve asılırdı. Ekmek kalmışsa içinde bırakılır, böylece ekmek torbası görevi de görürdü. >*çilingir sofrası 1, halka-i sofra, seferî sofra, simât 3*

seferî sofra Yolculuk sırasında kullanılan deri sofra yaygısı. Taşıma kolaylığı için bükme sofrası şeklinde olurdu. Büküldüğü zaman çanta haline geliyordu. =*seyr ü sefer sofrası, çanta 2* >*bükme sofra*

seyr ü sefer sofrası → *seferî sofra*

sofra bezi 1. Sini altına yere serilen bez. >*sofra 1* 2. Yemek masasına serilen örtü.

sofracı Sofrayı hazırlayan hizmetli. >*çaşnigir 1, sahancı, tablakâr*

sofracıbaşı Sofracıların başındaki görevli.

sofra iskemlesi Üzerine sini oturtulan altlık. Çoğunlukla ağaçtan ve açılır kapanır şekilde olurdu. Zenginlerin evlerinde bunlar sedef ve fildişi kakmalı veya boyama desenli, altıgen veya sekizgen sehpa şeklindeydi. 19. yüzyılda sarayda gümüş olanları kullanılmıştı. Büyük sofra iskemlesine "kürsî" denirdi. =*kürsî, mîz 1*

sofra peşkiri >*peşkir* Sofrada oturanların ortak kullandığı ve siniyi çevirecek şekilde yerleştirilen çok uzun peşkir. =*destâr-hân 1, dolama* >*peşkir*

sofra salmak Ziyafet vermek.

sofra yaygısı → *sofra 1*

sofra yolu Avrupa usulü sofralarda masanın ortasına serilen ince, uzun, işlemeli örtü. Türkçe adı Fransızca *chemin du table*'in çevirisidir.

soğan (İng. onion, L. *Allium cepa*) Soğan, binlerce yıl önce anavatanı Orta Asya'dan dünyaya yayılmaya başladı. Mısır ve Suriye'de MÖ 3000 civarında yetiştiriliyordu. Osmanlı döneminde sayısız yemeğe konduğu gibi, soğan dolması (bkz. *dolma, piyâziye*) ve soğanlı yumurta gibi bazı yemeklerin ana malzemesiydi (bkz. *Enderun yumurtası*). =*basal, piyâz 1*

>ada soğanı, Enderun yumurtası, piyaz 2 ve 3

arpacık soğanı (İng. button onions, pickling onions) Küçük bir soğan çeşidi. Et yemeklerine konur ve turşusu yapılırdı. 18. yüzyılda Gelibolu'da yetişeni meşhurdu. *=börekçi soğanı, elma soğanı*

börekçi soğanı → *arpacık soğanı*

elma soğanı → *arpacık soğanı*

Kumla soğanı Kumla'da yetişen büyük, beyaz bir soğan çeşidi. Hevenk halinde olanlara "kumbağa" denirdi.

soğlı → *şiş*

soğlu → *şiş*

soğuk → *soğukluk*

soğukluk Hoşaf, pelte, meyve gibi yemeğin sonunda soğuk olarak yenen şeyler. Terleten sıcak yemeklerden sonra soğuk şeyler yemenin sağlığa yararı olduğuna inanılırdı. *=soğuk*

soğukluk kaşığı *>kaşık*

soku 1. Pirinç, buğday gibi taneleri taş dibekte dövmek için kullanılan büyük taş şeklinde tokmak. 2. Büyük taş dibek. Mütercim Âsım'a göre, bu taş at kellesi kadar olurdu.

sokum Lokma veya tutam.

som → *şîr-mâhî 3*

soma → *kaba rakı [rakı]*

somada Punç dükkânlarında satılan badem şurubu. *>punç*

somak → *sumak*

somat → *simât*

somat çekmek Ziyafet vermek.

som balığı → *somon balığı*

somon balığı (İng. salmon, L. *Salmo salar*) Tatlı ve tuzlu sularda gezinen, eti lezzetli bir balık. Bir göçmen balık olmasına rağmen, denize çıkışları kapatılan göllerde yaşamını sürdürebilir. Deveciyan (1915) buna örnek olarak Manastır yakınındaki Ohri Gölü'nde yaşayan ve orada "kış mercanı" ismiyle bilinen somon balıklarını veriyor. Osmanlı döneminde somon ender olarak şimdiki Türkiye sularında yakalanıyordu. Rusya'dan fıçılar içinde ihraç edilen somon balığı havyarı İstanbul'da, öğrenilemeyen bir nedenle, "Japon havyarı" adıyla satılmaktaydı. *=salamon balığı, som balığı*

somun Fırında pişirilen yarımküre şeklinde mayalı kara ekmek. Osmanlı devrinde kepekli buğday, karışık tahıl unlarından yapılır, bazen baklagil unları karıştırılırdı. 19. yüzyılın ilk yarısında askerlere ve denizcilere verilen tayın somunlar, arpa, buğday ve fasulye unundan yapılırdı.

Tophane somunu 18. yüzyılda İstanbul'da Tophane semtinde pişirilen bir ekmek türü.

sorgu dansı → *dan 1*

sormalık Lohusalara hatır sorma niyetiyle yollanan mafiş gibi hoş görünümlü bazı tatlılar.

sovukluk → *semizotu*

soymandı → *soymantı*

soymantı *=soymandı* 1. Soyularak yenen meyve veya sebze. 2. Meyve veya sebzenin soyulan kabukları. 3. Değnek.

soymuk → *yalamuk*

söğleme → *şiş kebabı [kebap]*

söğlük → *şiş*

söğülme → *şiş kebabı [kebap]*

söğülmek Kebap etmek, kızartmak. *Divanü Lugâti't-Türk*'te geçen bir kelimedir.

söğüş *Divanü Lûgat-it-Türk*'te kebaplık oğlak veya kuzu. Osmanlı döneminde önce, kebap edilmiş ete "söğüş" denilmiş, 15. yüzyıldan itibaren ise kemiklerinden ayrılıncaya kadar haşlanarak pişirilmiş et anlamını kazanmıştı. 17. yüzyılda sarayda piliç ve et söğüşleri ziyafetlerde sunulurdu.

sömürmek Yemeği süpürüp silmek.

sömürü içmek Hızlı içmek, ağız dolusu içmek. *>süpürü içmek*

sönmemiş kireç (İng. quicklime) Toz kalsiyum oksit. Suya karıştırılarak kireçli su yapılırdı. *>kireçli su*

su İçme suyunun lezzeti ve kalitesine büyük önem verilirdi. Köy, kent mahallelerinde ve yollarda çeşme yaptırmak hayırseverlerin en yaygın sevap işiydi. Sokaklarda bedava su dağıtmak veya yazın su soğutmak için kar veya buz sağlamak için kurulan vakıflar vardı. İstanbul'un su sistemi, özellikle Kanunî döneminde büyük paralar harcayarak geliştirilmişti. 19. yüzyılda İstanbul'u ziyaret eden yabancı gezginler şehrin su sisteminin New York ve Paris'inkilerden çok üstün olduğunu belirtmişlerdi. Osmanlı gurmeleri farklı pınarların sularını ayırt edebilir, bazen içme suyuna gülsuyu veya turunç özsuyu damlatırlardı. *=âb 1, mâ, maden suyu >imbik suyu, kar, lüle 1 ve 2, matara, saka, sebil, selsebil, sikâyet, sucu, suluk, su nâzırı, su terazisi, su yolcu, zemzem suyu*

su biberi (İng. water pepper, L. *Polygonum hydropiper*) Asya ve Kuzey Afrika'nın ılıman ve tropik bölgelerinde sulak alanlarda yetişen bir bitki ve kırmızı bibere benzeyen meyvesi. Kuvvetli biber tadı olan yaprakları ve tohumları yenir. Mütercim Âsım'a (1797) göre bunun bir adı "Frenk biberi" idi. *=Frenk biberi, fülfül-ı elma, köpek zencefili*

subiye → *sübye*

su böreği *>börek*

subye → *mürekkep balığı*

su canavarları Karides, kerevit, istakoz gibi deniz ve tatlı su hayvanları. *=meleh-i âbî*

sucu Yazın sokakta bardakla soğuk su satan esnaf. Suyu küpler içinde taşıyarak "Soğuk su! Buz gibi, buz gibi!" diye bağırarak dolaşırlardı. *>saka, sebil*

sucuk 1. (İng. sausage) Kursak (kuru bağırsak), bumbar veya gödene doldurulup kış için kurutulan baharatlı kıyma. Doldurma işi özel geniş ağızlı bir huni ile yapılırdı. Boşluk oluşan yerleri iğne ile delerek hiç hava kalmaması sağlanır, sonra serin gölgeli bir yere asılıp kurutulurdu. İnek, koyun veya keçi etinden sucuk yapılırdı, ancak en âlâsı gebe inek etinden yapılanıydı. Koç etinden hazırlanan sucuk da makbul sayılırdı. *=et sucuğu >kursak* **2.** Nişastalı üzüm şırasıyla kaplanmış ceviz, badem, Şam fıstığı, fındık veya kuru üzümden oluşan sucuk şeklinde çerez. İpliklere dizilmiş kuru yemişler şıraya tekrar tekrar batırılır, istenen kalınlığa gelince kurutulup kışa saklanırdı. Şıralı sucuk 15. yüzyılın ilk yarısında Afyon'da yapılırdı. Evliya Çelebi zamanında Antep, Manisa, Eğriboz ve İstanbul'un şıralı sucukları meşhurdu. 19. yüzyıla ait

kaynaklarda şıra yerine nişastalı şeker şurubundan yapılan tatlı sucuğa rastlanır. =*bandırma 1, basdık 2, köfter 2, köfter sucuğu, köftür, palude köfteri, şıra köfteri, şıralı sucuk* >*ferâne, ferânik, meyde 2, sucuk şekeri, sükkerî köfter*

bademli sucuk → *sucuk şekeri*

dövme sucuk Kıyılmış yağsız et macun gibi oluncaya kadar havanda dövülerek yapılan sucuk. Baharat olarak karanfil, karabiber, kimyon ve sarmısak suyu konurdu. Bumbar veya kursağa doldurulurdu.

Frenk sucuğu Ayşe Fahriye'nin tariflerine bakılırsa Avrupa usulü sucukların farkı, etin iyice yağlı olması ve rezene veya "siyah şarap" ilave edilmesiydi.

Kayseri sucuğu Kırmızı biber ilave edilen ve kuruma sırasında her gün indirilerek merdane ile basılan bir etli sucuk türü. Kuruduktan sonra bazen pastırma gibi çemenle kaplanarak saklanırdı.

köfter sucuğu → *sucuk 2*

pekmez sucuğu → *sucuk 2*

şıralı sucuk → *sucuk 2*

sucuk-ı selhçe Soyulmuş sucuk.

sucuk şekeri Şıra yerine nişastalı şeker şurubuna batırılarak hazırlanan sucuk. Her zaman bademle yapılır, "bademli sucuk" adıyla bilinirdi. Batırılan şurup aynen lokum şurubu gibi olduğundan Hadiye Fahriye (1926) "rahat-ı hulkûm sucuğu" adını kullanır. Anadolu'nun bazı yerlerinde "şeker sucuğu" olarak da bilinir. =*bademli sucuk* [*sucuk*] >*sucuk 2, sükkerî köfter*

su çekirgesi → *karides*

su çulhası Ahmed Vefik'in çok hareketli olduğunu söylediği bir balık.

sudlina → *süluna*

sufra → *sofra*

su güllesi → *su küllüsü*

su gürlesi → *su küllüsü*

suğrak → *sağrak*

su kabağı (İng. bottle gourd, L. *Lagenaria siceraria*) Kurutularak su kabı olarak kullanılan içi boş bir kabak türü. Anadolu'da sudan başka yağ, tuz gibi şeyler koymak için de kullanılırdı.

su kerdemesi → *su teresi*

su kerevizi (İng. water parsnip, L. *Sium latifolium*) Özellikle kökü zehirli olan yabani bir bitki. =*cırcırü'l-mâ 2, kazayağı 2*

sukre Sıvıları taşımak için kullanılan küçük tulum.

su kullesi → *su küllüsü*

sukurka Darı, mısır, arpa gibi tahıllardan yapılan içki.

su küllüsü =*su güllesi, su gürlesi, su kullesi* 1. Suyu serin tutmak için kullanılan küp veya testi. 2. Şişkin gövdeli su şişesi. >*gargar*

sultan börkü → *tilkişen 1*

sultanî bamya >*bamya*

sultanî bezelye >*bezelye*

sultanî fesleğen >*fesleğen*

sultanî üzüm >*üzüm*

suluk Su deposu, sarnıç.

sûm → *sarmısak*

sûmü'l-berri → *taş sarımsağı*

sûmü'l-haye → *taş sarımsağı*

sumak(I) Su taşıyıp içmek için deriden yapılmış şişe. Sipahiler yanlarında taşırlardı. =*sunak* >*matara*

sumak(II) (İng. sumac, L. *Rhus coriaria*) Bodur bir ağacın yemeklere ekşilik vermek için kullanılan meyveleri.

Eskiçağdan beri Akdeniz bölgesinin mutfak malzemeleri arasındadır. Osmanlı döneminde hem lezzet verdiği için, hem de hazmı kolaylaştırdığından birçok yemeğe konur, hatta sumaklı bir tatlı (sumak paludesi) bile yapılırdı. 15. yüzyılda senbûse, sumak aşı ve sumak paludesine konur,
16. yüzyılda yazları sumak çorbası yapılırdı. 17. yüzyılda ekşili paçaya, 18. yüzyılda ise herise, medfûne ve Şam böreğine konurdu. =*summak, tutum* >*sumakiye*
sumak aşı Sumakla tatlandırılan etli ve sebzeli bir yemek. 13. yüzyılda bilinen bir Arap yemeğidir. =*sumakiye*
sumak paludesi Bal, nişasta ve sumaktan yapılan pelte. Üzerine gülsuyulu şerbet ve badem konarak sunulurdu.

sumakiye → *sumak aşı*

sumat → *simât*

summak → *sumak*

summat → *simât*

sumter → *sünter*

su muhallebisi >*muhallebi*

su nanesi (İng. water mint, L. *Mentha aquatica*) Nane yerine kullanılan yabani bir bitki. =*habakü'l-mâ, habakü'l-temsah, su yarpuzu* >*marsama 2*

su **nâzırı** İstanbul'un su işlerinden sorumlu görevli. Su dağıtım sisteminde arıza meydana geldiği zaman, tamiri ve bakımı yapan su yolcularından başka yöre halkını çalıştırma yetkisi vardı.

su pâlûdesi >*pâlûde*

su pazısı (İng. sea beet, L. *Beta vulgaris* alt tür *maritima*) Yaprakları ıspanak gibi pişirilen yabani bir bitki. 18. yüzyılın sonunda yemeği yapılıyordu.

supiye → *mürekkep balığı*

supya → *mürekkep balığı*

sûr 1. Düğün, kutlama şenliği. 2. Ziyafet.

sûret darısı → *darı 2*

su rezenesi → *deniz teresi 1*

Suriye kekiği >*kekik*

surutka 1. Balkanlarda keçi sütünden yapılan bir peynir türü. 2. Surutka peyniri yapıldıktan sonra kalan su. Sevilen bir içecekti.

sûs → *meyan*

susak 1. Çeşmelerde kullanılan kulplu su bardağı. 2. Süt sağacak kova. 3. Su almak için kullanılan tahta çamçak.

susam (İng. sesame, L. *Sesamum indicum*) Anavatanı Afrika olduğu düşünülen bir bitki. Binlerce yıl önce yağ üretmek amacıyla Mısır veya Ortadoğu'da tarımı başlamıştı. Adı eski Mısırca *sesemt* kelimesinden geliyor. Tohumlarını ekmeğe serpmek de en az iki bin yıl önce başladı. *Divânü Lugâti't-Türk*'de *küç* veya *yağ ügüri* (yağ darısı) olarak geçmesi, Orta Asya'ya 11. yüzyıldan önce yayıldığını gösterir. Osmanlı mutfağında susamyağı kızartma yağı olarak kullanılırken susam tohumları ekmek, simit, poğaça gibi çeşitli hamur işleri üzerine serpiliyordu. Susam tohumlarını değirmenden çekerek tahin de üretiliyordu. Susamın yağ verimi düşük olup fiyatı yüksek olmasına rağmen, ağır kokmaması, bozulmadan uzun süre dayanması ve hekimlerce yararlı sayılması gibi özellikleri sayesinde Japonya'dan Batı Asya'ya kadar mutfakta aranan bir yağ olmuştu.

15. yüzyılda saray mutfak defterlerinde padişah yemekleri için olduğu belirtilen susamyağı alımlarının çokluğu dikkat çekiyor. Yahudilere et ve sütü bir arada yemek dinen yasak olduğundan sadeyağı (bkz. *sadeyağ 2*) kesinlikle yemez, yerine susamyağı veya tereyağı kullanırlardı. Evliya Çelebi susamyağının halis olduğundan emin olmak için susam yağhanelerinde birer Yahudi gözcü bulunduğunu anlatır. *=cülcülân 2, künced, küncüd, semsem, simsim, simsin, sisam, sisem, sûsen, şîr 2*

susam helvası İçine bol susam karıştırılmış ağdadan oluşan sert şekerleme. Seyyar satıcılar, başlarında dikdörtgen bir tahta tepsi içinde helvayı taşırlar, müşterilere istenen miktarı çekiçle kırıp küçük bir teraziyle ölçerek satarlardı. 17. yüzyılda Evliya Çelebi "susamiye" dediği susam helvasının seyyar helvacılar tarafından satıldığını belirtir. 19. yüzyılın ikinci yarısında siyahî Arap kadınları kendi yaptıkları susam helvasını sokakta satarlardı. İçi kâğıt kaplı şeker sepeti içinde baklava şeklinde parçalar halinde kesilmiş bu helvayı kadınlar ve çocuklar satın alırlardı. *=susamiye >susam pestili*

susam pestili İnce bir tür susam helvası. Bol susam karıştırılan ağda, yağlanmış mermerde merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır ve baklava şeklinde parçalar halinde kesilirdi.

susamiye → *susam helvası* [susam]

susamyağı → *revgan-ı cülcülân, revgan-ı kenced, revgan-ı semsem, revgan-ı şîr 2, revgan-ı şîr-i puht, sisam yağı, simsim yağı, şırgın, şırlağan, şirlağan, şîrlan yağı, şir-lûgan, şir-revgan, şir-rûgan, şirugan >semmâs, tahin*

sûse → *meyan*

sûsen 1. → *susam* 2. → *süsen*

susenber → *marsama 2*

su sığırı → *manda*

susuz pilav *>pilav*

su terazisi Osmanlı döneminde İstanbul'un su sisteminde su kemeri işlevini gören kule şeklinde yapı. Sifon ilkesiyle çalışan su terazileri, suyun engebeli araziden akmasını sağlamaktan başka, suyu farklı yönlere dağıtmaya ve yeraltı su borularında meydana gelen arızaların yerini daha kolay tespit etmeye yarardı.

su teresi (İng. water cress, L. *Nasturtium officinale*) Yaprakları salata olarak kullanılan, baharlı tadı olan bir bitki. Van bölgesinde otlu peynire konur. *=bulak otu, cırcır 2, cırcırü'l-mâ 1 horozcuk, isteban, sipendân 1, su kerdemesi, teretizek yabani tere* [tere]

su yağı Zeytinlerin ilk yağı çıkarıldıktan sonra kalan posasına kaynar su ilave ederek çıkarılan düşük kaliteli yağ. İlk yağı sıkmak için zeytin hamuru torbalar arasına konulduğunda bu torbalarda bir miktar yağ kalır. Torbalar üzerine kaynar su dökülerek bu kalan yağ elde edildiği için, bir diğer ismi de "torba yağı" idi. *=torba yağı*

su yarpuzu → *su nanesi*

su yolcu İstanbul'un su sisteminin bakımı ve tamiratıyla meşgul olan mühendis. Suyolcular ayrıca belli aralıklarla ve kurak zamanlarında bentlerde kalan suyun miktarını

hesaplarlardı. Askerlikten ve vergilerden muaf tutulurlardı.

su yoncası → *ıtrifil*

suyuş → *söğüş*

sübya → *sübye*

sübye 1.Badem, kavun çekirdeği, hıyar çekirdeği, kuru üzüm, pirinç, abdülleziz gibi şeylerden yapılan şerbet. Seçilen malzeme dövüldükten sonra su katılır ve astardan süzülerek elde edilen suya şeker ve çiçek suyu katılarak şerbet hazırlanır. Fatih Sultan Mehmed için kırmızı kuru üzüm sübyesi yapılırdı. 17. yüzyılda İstanbul'da Mısır'a özgü pirinç sübyesi satan dükkânlar açılmıştı. Evliya Çelebi'ye göre, bu tür sübye mi'ad şekeriyle tatlandırılır ve üzerine tarçın serpilerek içilirdi. Mahmud Nedim'e (1900) göre, sıcak içilirdi. Bademli dondurma ve badem şurubu gibi şeyler badem sübyesiyle hazırlanırdı. =*subiye, subye, sübya, sübye 1* >*sübyeci* 2. → *mürekkep balığı*

sübyeci Sübye yapıp satan kişi.

süci → *şarap 2*

süci urmak İçki dokunmak.

sücü → *şarap 2*

sücük 1. → *ayran 2* 2. → *peyniraltı suyu*

südrebeyi → *südreme*

südreme =*südrebeyi* 1. Sarhoş olmak 2. Sarhoş gibi konuşma.

süfal → *sifâl*(II)

süfl → *süfül*

süfül → *süfl* 1. Köpük, tortu 2. Yemek.

süğleme → *şiş kebabı [kebap]*

süğlün → *sülün*

sühr → *sahr*

sükker → *şeker* >*mesâlih-i sükker*

sükker-i ahmer → *kızıl şeker [şeker]*

sükker-i Efrencî → *Frenk şekeri [şeker]*

sükker-i harcî → *harcî şeker [şeker]*

sükker-i mükerrer → *kand-ı mükerrer*

sükker-i nebat → *nebat şekeri*

sükker-i Süleyman → *süleymaniye şekeri [şeker]*

sükker-i uşer Tıpta kullanılan bir tür kudret helvası. İran, Arabistan ve Kuzey Afrika'da yetişen *Calotropis procera* ve *C. gigantea* çalıların yapraklarında oluşan kırmızı renkli şekerli bir madde olup *Cynip* türü bir arının kurtçuğu tarafından üretilir. >*kudret helvası*

sükkerî 1. Şekerli >*tatlı* 2. Şekerlemeler yapan veya satan kişi.

sükkerî börek → *şeker börek*

sükkerî haşlama Sadeyağ, irmik veya pirinç unu, süt ve şekerle yapılan bir helva. Tencerede pişirildikten sonra tepsiye dökülüp fırında kızartılırdı.

sükkerî helva Şerbetle yapılan bir tür un helvası.

sükkerîn Şekerli.

sükkerî nukl >*nokul*

sükkerî yumurta Yumurta sarısı, nöbet şekeri ve gülsuyunden yapılan bir içecek. Saraya özgü olup kışın içilirdi. Bazen içine galiye konurdu.

sükker şerbeti → *şeker şerbeti*

sükne Kuyu kebabı için kazılan çukur.

sükre → *üsküre*

süküre → *üsküre*

sülâf → *şarap*

sülâfe → *şarap*

Süleymanî → *Süleymaniye şekeri [şeker]*

süluna (İng. razor-shell, L. *Lithophaga lithophaga*) Eti lezzetli, ince uzun bir kabuklu deniz hayvanı. İstanbul'da istiridyeciler deniz dibini demir tarakla tarayarak süluna avlarlardı. İzmir'de sevilip bolca yenirdi. Modern

kaynaklarda "deniz çakısı" olarak geçer. >*sülügen 1*

sülügen 1. Bir tür deniz hayvanı. Muhtemelen sülunanın aynıdır. >*süluna* 2. Kurşundan yapılan pas önleyici kırmızı boya.

sülüklü pancar Bazı kaynaklarda Ermeni hıyarı, *Lehce-i Osmanî*'de ise marsama olarak tanımlanan bir bitki. >*Ermeni hıyarı, marsama*

sülün (İng. pheasant, L. *Phasianus colchicus*) Eti en makbul sayılan av kuşlarından biri. İstanbul'da Belgrad ormanında ve Anadolu yakasında avlanır, Pera ve Galata'da satılırdı. 16. yüzyılda kebabı ve yahnisi yapılırdı. =*mürg-i zerrîn, süğlün*

sümbül-i Hindî (İng. Indian spikenard L. *Nardostachys jatamansi*) Nevruz macununa konan, tıbbi faydaları olan bir bitki. =*sadec, sünbül-i hindî, gümren 2*

sümdük 1. Pisboğaz. 2. Asalak.

sümter → *sünter*

sümüklü böcek → *salyangoz*

sümürmek → *sünürmek*

sünbül → *sümbül*

sünbül-i hindî → *sümbül-i hindî*

sünbül-i teber tatlısı *Fenn-i Tabâhat* (1921-22) yazarı Mehmed Reşad'ın kendi icadı olan Avrupa usulü bir hamur tatlısı. Yuvarlak kalıplarda pişirilen katlı hamurların ortasına çilekli kaymak konarak hazırlanıyordu.

sündürme → *hoşmerim*

süngeriye Köpürtülen yumurta aklarına pirinç unu veya nişasta katarak hazırlanan hamurdan yapılan tatlı. Hamur, kaşık kaşık kaynar süte atılır veya yağda kızartıldıktan sonra şerbete atılırdı. Yağda kızartılırsa şerbeti sütlü yapılırdı.

süngü Ucuna ıslak bez bağlanarak fırındaki kızgın külleri süpürmeye yarayan sırık.

sünter Kılçıklı, beyaz başaklı, kırmızı taneli bir yazlık buğday çeşidi. =*sumter, sümter, kara buğday 2*

sünürmek Oburca yutmak. =*sümürmek*

süpürü içmek Son damlasına kadar içmek. >*sömürü içmek*

süpye → *mürekkep balığı*

sür 1. → *boza* 2. → *kılıç balığı*

sürgü taşı Bileği taşı.

sürku → *koruksuyu [koruk]*

süsen kökü (İng. orris root, L. *Iris* türleri) Bazı süsen türlerinin (*Iris germanica, Iris florentina, Iris pallida*) eskiden beri tıpta ve parfümcülükte kullanılan kökleri.

süt *Divânü Lugâti't-Türk*'de "su içirmeyene süt ver" şeklindeki atasözü, geçimi hayvancılığa dayalı eski Türk toplumlarında sütün önemini vurgular. Orta Asya, Anadolu ve Balkanlar'ın süt kültürlerinin birleştiği Osmanlı mutfağında çok zengin bir süt ürünü yelpazesine rastlanırdı. Özellikle yoğurtlu yemekler ve sütlü tatlıların çeşitleri sayısızdı. =*leben 1, şîr 1* >*ağız, gölemez, haleb, hoşmerim, kaymak, peynir, sadeyağ, sütlaç, tereyağı, yoğurt*

süt ağzı → *ağız 1*

süt başı → *çiğ kaymak*

süt boğmak Yoğurt olmak.

süt böreği >*börek*

süt çürüğü Kesilmiş süt.

süthane → *sütlük 2*

süt hulasası → *çiğ kaymak*

süt imanı → *çiğ kaymak*

süt kebabı >*kebap*
süt kesmiği → *kesmik 2*
sütlaç Adı "sütlü aş"tan bozma pirinçli süt tatlısı. 15. yüzyılda adı geçer. Italya'da 1570'te Papa'nın verdiği bir ziyafette üzerine şeker ve tarçın serpilmiş "Türk usulü sütlü pirinç" sunulmasından sütlacın Osmanlıdan Avrupa'ya geçtiği anlaşılır. =*sütlü aş*
Bağdat sütlacı Üzerine koyu şeker şurubu dökülen koyu şekersiz sütlaç.
sütleğen (Ing. Poinsettia, L. *Euphorbia*) Anadolu'nun bazı bölgelerinde yemeği yapılan yabani bir bitki. Peynir mayası olarak da kullanılırdı. >*peynir mayası 2*
sarı sütleğen >*balık ağusu*
sütlü aş → *sütlaç*
sütlü börek >*börek*
sütlü buğday >*buğday*
sütlü halka >*halka*
sütlük 1. Süt kabı. 2. Peynir, yoğurt, yağ gibi süt ürünlerinin üretildiği yer. =*süthane* >*mandıra*
süt otu 1. → *eşek marulu* 2. (Ing. common milkwort, L. *Polygala vulgaris*) Peynir yaparken sütü kestirmek için kullanılan bir bitki. Diğer adı "çoban mayası"dır. =*çoban mayası* >*peynir mayası*
süt şekeri (Ing. lactose) Laktoz. Sütte bulunan şeker türüdür.
süt yağı → *tereyağı*
süt yaymak Sütü yayıkta çalkalayarak içindeki yağın topaklanmasını sağlamak.
süt yüzü 1. → *çiğ kaymak* 2. Kaynatılmış sütün yüzeyinde oluşan zar.
süzeği → *süzgeç*
süzek 1. → *süzgeç* 2. Süzme işi için kullanılan astar veya tülbent. >*çoban süzeği*
süzgeç (Ing. strainer) Tel, kıl, astar bezi veya faniladan yapılan, saplı veya sapsız mutfak aleti. Çeşitli işlere göre kalın veya ince dokulu olanlar kullanılıyordu. =*pâlâ, pâlâvan 1, süzek 1, süzeği, süzgü* >*elek, gırbal, ifteke, kalbur, kevgir, pervîzen, petgîr, petîr, ravuk*
süzgü → *süzgeç*
süzme 1. Pişirilen baklagilleri veya tahılları süzgeçten geçirerek hazırlanan posasız helime. >*süzme aşure* [*aşure*] 2. =*çevirme 2*
3. İçindeki fazla suyu veya sert kısımları süzülerek giderilmiş yiyecek. >*süzme bal* [*bal*], *yoğurt/süzme yoğurt* [*yoğurt*]
süzüntü Süzülmüş sıvı.

şab → *şap*
şâfûl Bal konan küçük ağaç tekne.
şâh 1. Kadeh. 2. Kadeh olarak kullanılan boynuz.
şâh-bellûd → *kestane*
şâh-bellût → *kestane*
şâh-belût → *kestane*
şâh-bûy → *amber*
şâh-dâne Kenevir tohumu. >*yabani şâh-dâne*
şâh-dârû → *şarap*
şâh-dut Kara dut.
şahım → *şahm*
şahî Nişasta ve yumurtadan yapılan bir helva türü. Tarifine rastlanmadı ancak nişasta, şeker ve yumurta akı ile yapılan sert, bembeyaz ve şekil verilebilen, günümüzde de düğün pastası süslemede kullanılan şeker hamuru olabilir. Geçmişte Osmanlı ve Avrupa hükümdarlarının düzenledikleri şenlik ve ziyafetleri süsleyen şeker heykelleri için uygun bir madde olduğu düşünülürse Türkçe "şahî" ile Fransızca *glace royale* isimlerinde "hükümdara ait" anlamı açısından aralarındaki benzerlik tesadüf olmayabilir.
şâh incir → *lop inciri*
şâh-isperem → *fesleğen*
şâh-ispergam → *fesleğen*
şahm 1. → *iç yağ* 2. → *don yağı* 3. Sebze ve meyvelerin eti.
şahmü'l-arz → *sığır mantarı [mantar]*
şâhtere (İng. fumitory, L. *Fumaria officinalis*) Tıbbi kullanımı olan bir bitki. =*baklatü'l-melîk*
şa'îr → *arpa*
şakakul → *kavza*
şâkit (İng. moray eel, L. *Muraena helena*) Yılan balığına benzeyen, Akdeniz ve Atlas Okyanusu'nda yaşayan bir balık. Romalılar bu balığın etini severlerdi. Osmanlı döneminde ise bu balığın yendiğine dair hiçbir bilgiye rastlanmadı. =*ebû murina, murina, müren balığı*
şal Tiftikten dokunmuş değerli Hint kumaşı. Sarayda padişahın ekmeğini sarmak için kullanılıyordu.
şalgam (İng. turnip, L. *Brassica rapa*) Romalıların çok beğendikleri şalgam, lahana türü bir bitkinin kalınlaşmış sapıdır. Eski Türkçede *çagmur* adıyla biliniyordu. Ahmed Vefik Paşa'ya göre, bu ad çamurlu yerde yetiştiği

için verilmişti. Osmanlı döneminde yaygın yenen bir sebzeydi. 15. yüzyılda, "landûy" ve "zerendunî" adlı paça yemeklerine, kuzulu yumurtalı bir yemeğe ve lalangaya konurdu. Ayrıca hardallı turşusu yapılırdı. 16. yüzyılda çorbası, aşı, buranisi ve kalyesi, 18. yüzyılda yoğurtlu kızartması, 19. yüzyılda da dolması ve kavurması yenirdi. =*çomur, domuz ağırşağı 1, şekem, şelcem* >*şeytan şalgamı*

şalgam lahanası >*lahana*

şâm Akşam yemeği.

şamama → *şemâme*

şamâme → *şemâme*

Şam armudu >*armut*

Şam böreği >*börek*

Şam çöveni (İng. jointed glasswort L. *Salicornia herbacea*) Sabun olarak kullanılan bir bitki. =*köpürtken 2*

Şam darısı → *mısır*

Şam dudu >*dut*

Şam eriği >*erik*

Şam fıstığı (İng. pistachio nut, L. *Pistacia vera*) Anavatanı Anadolu, Ortadoğu ve İran olan Şam fıstığı MÖ 7000'den beri bu bölgelerde yenmektedir. MS 1. yüzyılda Romalılar tarafından Avrupa'ya götürülmüştür. *Divânü Lugâti't-Türk*'te *şekirtük* adıyla geçer. Osmanlı mutfağında çok çeşitli helvalar, şekerlemeler, hamurlu tatlılar, pilavlar ve böreklere konurdu. Gülsuyu ile ezilerek hoşafı yapılır ve çerez olarak pestille birlikte de yenilirdi. =*çilguze, pesde, piste, sanavber, sebz-dâne* >*bıttım, boz fıstık, fıstık, fıstık helvası [fıstık], fıstık herisesi [fıstık], fıstıkıye*

Şam gülleri Bir tür zaterli kuru çörek. >*kek 1*

Şamî dut >*dut*

Şamî elma >*elma*

Şam kakı >*kehk*

Şam kaysısı >*kayısı*

Şam kehki >*kehk*

Şam nebatı Suriye'de yapılan nöbet şekeri. >*nebat-ı Hamevî, nebat şekeri [şeker]*

şampanya (İng. champagne) Fransa'nın Champagne bölgesinde üretilen bir şarap cinsi. İkincil mayalanma sırasında içinde karbon dioksit gazı oluşur. 19. yüzyılın ilk yarısından itibaren Osmanlı ileri gelenlerinin bazıları şampanya içer veya yabancı misafirlerine sunarlardı. 1835-39 arasında Osmanlı ordusunda görev yapan Alman Mareşal Moltke'ye göre, Vezir Said Mirza Paşa'nın verdiği davetlerde şampanya eksik olmazdı. Yüzyılın ikinci yarısında Beyoğlu'nda açılan gazinolarda şampanya satılırdı. 1880'lerde basılan bir yemek kitabındaki şampanya taklidi tarifleri yer aldığına göre bu pahalı ithal içeceğini alamayanlar kendi evlerinde yapmaya hevesliydiler.

Şam şekeri 1901 tarihli bir kayda göre ince uzun kamış şeklinde, içi boş olan renkli bir şekerleme.

Şam üzümü >*üzüm*

şâne Bal peteği.

şap (İng. alum) Potasyum alüminyum sülfat veya amonyum alüminyum sülfattan oluşan kimyasal madde. Muhtemelen kıvam vermek için bazı murabba, çevirme ve reçellere katılırdı. Şekerin işlenmesi sırasında ve tıpta kullanılırdı.

şapşak → *çam bardak*

şapur şupur Şeftali gibi sulu şeyleri yerken çıkarılan ses. Çok eski bir deyim olup *Divânü Lugâti't-Türk*'te geçer.

şarâb → *şarap*

şarâbdâr Şarap sunan hizmetli.

şarâbhane 1. Şarap yapılan veya satılan yer. **2**. Büyük şarap fıçısı.

şarâbî Şarap yapan veya satan kişi.

şarap 1. Şurup, şerbet. **2**. Üzüm gibi meyve sularından tahammür yoluyla yapılan alkollü içki. Orta Asya'da eski Türkler'in 7. yüzyılda bol şarap içtikleri, Çin kaynaklardan biliniyor. Bu dönemde Uygurlar'ın kısrak memesi üzümünden yaptıkları şarap meşhurdu. Şarap yapımcılığını Çin'e götüren de Uygurlardı. Osmanlı döneminde şarap daha çok Rumlar ve Yahudiler tarafından üretilirken, Macar tarihçi Takats'a göre, Macaristan'da Türkler tarafından şarap yaygın üretiliyordu ve Macarlarca en çok aranan şarap Türk şarabıydı. 16. yüzyılda İstanbul meyhanelerinde çok çeşitli şaraplar bulunur, yıllanmış olanlar daha pahalıya satılırdı. Bu dönemde misket ve Rumca "topiko" denilen yerli şarap ülkenin en meşhur şarabıydı. 1650'lerde Türkiye'ye gelen Fransız Thevenot İzmir şarabının Kanarya Adaları'nın şarabından sonra hayatında içtiği en kaliteli şarap olduğunu yazar. 19. yüzyılda Avrupalı gezginlerin methettikleri şaraplar arasında Burdur, Ünye ve Bitlis'inkiler sayılabilir. Aynı yüzyılın ilk yarısında Fransız şaraplarının ithali başladı. =*âb 3, âb-tâb, acı su, bâde, bintü'l-hâbiye, bint-i ineb, ciryâl, çağır, çakır, duhter-i rez, halebü'l-'anâkîd, hatun-ı ham, hayz-ı duhter-riz, hûn-ı kebuter, hûn-ı şişe, hurde-minâ, kafkâf, kut-i mesîh 2, luâb-ı mekes, mey, perdegî-i rez, sahbâ, süci, sücü, sülaf, sülâfe, şâh 3, şâh-dârû*, >*âb-ı güşâde 1 ve 2, âb-ı surh, âb-ı nâr, âb-ı yâkut, akîk, akîk-i nâb, bal şarabı, bordo, çeşm-i horos, gingöşiye, hamr, handerîs, hınay-ı kadeh, hüsrevanî, ipek şarapı, ipsime şarapı, kafkâf, kaynamış şarap, komanderiye şarapı, kumanderya şarapı, kümeyt, mastariye, meybuhtec, meydan, mey-güsar, meyhor, mey-i nab, mey-i puhte 1, mey-kede, mey-perest, mishat, mistar, muattak, müdâm, mül, nâcûd 2, papaz karası, pelin şarapı, perdegî-i rez, peymâne, peymânekeş, rahîk, selsebil 4, südreme, ukar, yâkût-i ahmer, yâkut-ı müzâb, yâkût-i nâb, yâkût-i revân, yâkût-i seyyâl, zer-âb*

şarâb-ı bî-gaş Saf, hilesiz şarap.

şarâb-ı harîr İpek kozasından yapılan şurup şeklinde ilaç. Diyarbakır'da meşhurdu. >*ipek şarapı*

şarâb-ı nâb Katkısız şarap.

şarâb-ı nûhi Bin senelik eski şarap.

şarâb-ı rummânî Nar renginde şarap.

şarâb-ı tahûr Şeriat açısından temiz olan şarap.

şarap emini Şarap vergilerini toplayan görevli.

şa'riye → *şehriye*

şaytarac (İng. white leadwort, L. *Plumbago zeylanica*) Güneydoğu Asya'da yetişen ve tıpta kullanılan bir bitki. 16. yüzyıl hekimi Şeyhi pırasa ile yenmesini tavsiye eder. =*serkele*

şeb'ân Karnı tok.
şecere-yi habîse → *acı elma*
şeftali (İng. peach, L. *Amygdalus persica/Prunus persica*) En eski kaydı MÖ 500 yılına ait bir Çin kaynağında bulunan şeftalinin Çin'den Batı'ya doğru yayıldığı düşünülür. MÖ 1. yüzyılda Roma'ya ulaşmış, 9. yüzyıla kadar Avrupa'nın iklimi uygun olan yerlerine yayılmıştı. *Divanü Lugâti't-Türk*'te *tülüğ erük* (tüylü erik) olarak geçer. Osmanlı döneminde şeftali çiğ yenmekten başka reçeli, tatlısı, çevirmesi ve şurubu, kurutulmuşundan ise hoşafı yapılırdı. 1574'e ait saray mutfak defterinde tanesi 750 gram gelen 80 tane şeftali alındığına dair kayıt vardır. Bu iri şeftaliler muhtemelen Bursa'nın hulu şeftalisiydi. =*hevli, hûh, şeftalu, tüylü tombalak* >*Bursa hulusu, hulu, sarı papa*
Bursa şeftalisi → *hulu*
et şeftalisi (İng. clingstone peach) Eti çekirdeğine yapışık olan şeftali.
Frenk şeftalisi 19. yüzyılda Aydın'da yetiştirildiği bilinen Avrupa kökenli tüylü şeftali. Mahmud Nedim'in Frenk şeftalisi için "kabuğu sert olduğu gibi rayihası da yoktur" diye eleştirmesi, Osmanlılar için meyvelerin tadı kadar kokusunun da önemli olduğuna örnektir.
ölkersiz şeftali → *tüysüz şeftali*
tüysüz şeftali (İng. nectarine, L. *Amygdalus persica/Prunus persica* alt tür *nectarina*) Şeftali iki sınıfa ayrılır: tüylü ve tüysüz olanlar. Göze çarpan bu fark nedeniyle, uzun süre iki ayrı tür oldukları düşünülmüştür. Romalı yazar Plinius (1. yüzyıl) İran'dan getirildiğini belirtir. 7. yüzyılda Semerkant'tan Çin sarayına hediye yollanan altın ve gümüş renkli şeftalilerin "şeftali ile Trabzon hurması" karışımı olarak tarif edilmesi, bu meyvelerin sarı ve beyaz tüysüz şeftali olduklarını düşündürür. Osmanlı döneminde bu meyve yaygın yetiştirilirdi. 17. yüzyılda Kasımpaşa'nın tüysüz şeftalisi meşhurdu. Çeşitli adlarla bilinirdi: "Elma eriği", "tüysüz şeftali", "toksuz şeftali", "ölkersiz şeftali" ve "dürraki". "Dürraki" ve Plinius'un kullandığı *duracinum* adları Farsça *durragin*'den gelmiştir. =*dürrâkî, dürrâkîn 2, elma eriği, ölkersiz şeftali, şeftereng, tâlânek, toksuz şeftali*
toksuz şeftali → *tüysüz şeftali*
yarma şeftali (İng. freestone peach) Eti çekirdeğinden kolay ayrılan şeftali.
şeftalu → *şeftali*
şeftereng → *tüysüz şeftali*
şehd → *bal*
şehd-i revâk → *gömeç balı [bal]*
şehd-âb Bal şerbeti. =*şehd-âbe*
şehd-âbe → *şehd-âb*
şehriye (İng. soup noodles) Çeşitli şekillerde kesilen veya biçim verilen çorbalık ve pilavlık küçük hamurlar. Bildiğimiz en eskileri 11. yüzyılda *Divânü Lugâti't-Türk*'te adı geçen ve nohut büyüklüğünde olan *sarmaçuk*, 13. yüzyılda kaydı geçen *salma*'dır. Erişte ise ince uzun parçalar halinde kesilen türüydü. "Şehriye", Arapça *şa'iriye*'den bozma olup arpa anlamında *şa'ir*'den geldiğine göre, şehriyenin en eski türlerinden birinin arpa şehriye olduğunu söyleyebiliriz. Bu şehriye oğmaç (bkz.) gibi

hazırlanıyor olmalıdır. İlk olarak 15. yüzyıl Arapça bir yemek kitabında adı geçen *şa'iriye* çorba tariflerinde yer alırken 16. yüzyıla ait Osmanlı kaynaklarında pilav yapımında adı geçer. Geç Osmanlı döneminde hazır satılan arpa, tel ve yıldız şehriyeleri, muhtemelen İtalya'da geliştirilen makinelerle yapılıyor veya ithal ediliyordu. Bundan önceki yüzyıllarda tel şehriye ince kesilmiş erişte şeklindeydi. =*pilav eriştesi, şa'riye* >*erişte, oğmaç, salma*

arpa şehriye Arpa taneleri biçiminde yapılmış şehriye.

şehriye çorbası >*çorba*

şehriye pilavı >*pilav*

şehriye salebi → *basur otu*

şehvât-ı batın Aşırı oburluk.

şekakul → *kavza*

şekem → *şalgam*

şeker 1. (İng. sugar) Früktoz, glikoz gibi türleri bulunan şeker birçok bitki, meyve ve sütten başka, arıların ürettiği bal ve çeşitli böceklerin ürettiği kudret helvalarında bulunur. Mutfakta kullanılan kristal haldeki şekerin ana kaynakları ise şeker kamışı, bazı palmiye türleri ve 19. yüzyılından başlayarak şeker pancarıdır. =*kand 1, sükker* >*asel-i şeker, asel-i teberzed, bal, fânîd, glikoz, havuç, kand 2, kand-ı mükerrer [kand], kudret helvası, mukanned, parmak şeker, sükker-i uşer, sükkerî, şeker değirmeni, şeker rengi, şeker şerbeti, şeker tortusu, şeker unu, şekerlik, şekerleme, şekeri kestirmek, şeker kamışı, teberzed, yalamuk*

i. kamış şekeri (İng. cane sugar) Şeker kamışından şeker üretme teknolojisi ilkin Hindistan'da geliştirilmiş, MÖ 300'den önce kamışın şurubundan toz şeker elde edilerek çakıl taşı anlamına gelen Sanskritçe *sarkara* ismi verilmiştir. Farsça *şeker* ve Arapça *sükker* kelimeleri *sarkara*'dan gelmiştir. Önceleri kara renkli olan toz şekeri daha iyi arıtıp beyaz şeker elde etme yöntemi İran'da 7. yüzyıldan önce bulunmuştur. 8. yüzyılda Orta Asya'da şeker şehirlilerin gündelik yaşamına girecek kadar boldu, Göktürk hakanı Yabgu Kağan saygın misafirlerine sert şeker sunardı. Şeker üretimi Araplar tarafından Batı'ya doğru yayılarak özellikle Mısır ve Suriye şekerleri meşhur olmuştur. Memlukluların elinde tuttukları şeker tekelinden kurtulma yollarını uzun süre arayan Avrupalılar önce 12. yüzyılda Sicilya'da, sonra 15. yüzyılda Kıbrıs'ta şeker sanayilerini kurmuşlardı. Osmanlı döneminde şehirlerde şeker bol bulunduğu halde yüksek fiyatı nedeniyle halk için bal ve pekmez en önemli tatlandırıcılar olarak kalmıştır. Saray çevresinde ise, 17. yüzyılda yazan İngiliz elçisi Robert Withers'a göre, şeker tüketimi şaşırtıcı derecede yüksekti. Geç Osmanlı döneminde Mısır şekeri yine piyasada bulunsa da tüketilen şekerin çoğu Avrupa'nın sömürgelerinde üretiliyordu. >*şeker kamışı, şeker şerbeti, siyah bal*

ii. pancar şekeri 1. (İng. beet sugar) İngiltere'nin kamış şekeri ticaretinde kazandığı önderliği Fransa ve Almanya'yı başka şeker kaynaklarını aramaya teşvik etmişti. Pancardan

şeker çıkarma girişimleri 18. yüzyılda Prusya'da başlamış, fakat ilk üretime geçilmesi 19. yüzyılın başında Fransa'da olmuştu. Türkiye'de de pancar şekeri sanayisini kurma girişimleri Abdülmecid döneminde başlamış, fakat çeşitli nedenlerle başarısız olmuştu. Cumhuriyet döneminde Uşak'ta kurulan ilk şeker fabrikası 1926'da üretime geçmiştir. >*şeker pancarı* **2**. (İng. comfit) Badem şekeri, kişniş şekeri, kahve şekeri gibi, çeşitli kuru yemiş ve tohumları şekerle kaplayarak yapılan şekerleme. Ortaçağdan beri yapılan eski bir şekerleme türüdür. Osmanlılarda olduğu gibi Avrupa'da da sevilirdi. 17. yüzyılda yaygın çeşitleri arasında tarçın, karanfil, anason, kişniş, badem, çam fıstığı, Şam fıstığı, fındık, leblebi, zencefil, rezene, kişniş, turunç kabuğu, öd ağacı ve kahve tanesi sayılabilir. Evliya Çelebi bunlarla ilgili olarak "nice bin renkli mülebbes sükker" der. "Mülebbes" kelimesinin asıl anlamı "giydirilmiş" olup burada "şekerle kaplanmış şeyler" anlamını taşır. Aynı deyiş 1926 tarihli *Tatlıcıbaşı* kitabında geçer. Sonraları ise Fransızcası olan "draje" (*dragée*) kullanılmıştı. Renkli mülebbes şekerler, dışını kaplayan şekeri safran gibi maddelerle boyayarak hazırlanırdı. =*mülebbes* >*meze 3, nokul* **3**. Şeker ağdasından yapılan çeşitli şekerlemeler. En eski türleri parmak şekeri ve peynir şekeridir. >*akide şekeri, bergamot şekeri, gül-şeker, horoz şekeri, Mevlit şekeri, miskal kamışı şekeri, miskî 1, peynir şekeri*

ak şeker Birkaç kez arıtılarak beyazlaştırılan şeker. Özellikle tatlılarda beyaz şeker tercih edilirdi. Pudra şekeri (bkz. *şeker unu*) bu tür şekerden yapılırdı. =*kand-ı sefîd*

bayat şeker Havayla temas etmesinden dolayı tebeşir görünümü almış peynir şekeri. =*eski şeker* >*parmak şekeri, peynir şekeri, Şam şekeri, şekerleme*

eski şeker → *bayat şeker*

fıçı şekeri Fıçılarda taşınıp satılan şeker. Kaliteli şeker kelle halinde satıldığına göre bu adi bir şeker türü olmalıdır.

Frenk şekeri (sükker-i Efrencî) Avrupalılar tarafından üretilen şeker. 15. yüzyılda Kıbrıs ve Sicilya gibi Akdeniz bölgelerinde iklimi şeker kamışı üretimine elverişli olan yerlerde üretilirken sonra Karayipler'deki sömürgelerde üretime geçilmişti. 1489-90 yıllarında Fatih İmareti'ne Frenk şekeri alınmıştı. =*sükker-i Efrencî*

ham şeker → *kızıl şeker*

harcî şeker Adi şeker. Bir veya iki kez tasfiye edilen, beyaz olmayan şeker. =*sükker-i harcî*

kalıp şeker Bugün "küp şeker" dediğimiz küçük düzgün parçalar halindeki şeker.

kelle şekeri (İng. loaf sugar) Büyük külah şeklinde toprak kalıplarda üretilen beyaz şeker. Kaynatılarak bir kez tasfiye edilen şeker şurubu, kalıplara dökülüp donduktan sonra, üzerine sulandırılmış kireçli toprak dökülerek şekerin içindeki kalan şeker pekmezinin akması sağlanırdı. Ortaçağda İran veya Arabistan'da

kamış şekeri için geliştirilen bu yöntem, 19. yüzyıldan itibaren pancar şekeri için de kullanılmıştır. Osmanlı'da 20. yüzyıl başına kadar Mısır'da, Avrupa veya Avrupa sömürgelerinde üretilmiş mavi kağıda sarılı şeker kelleleri satılırdı. Sert külçe halindeki kelle şekerinden parçalar kesmek için özel kerpetenler kullanılırdı. Toz şeker istendiğinde bu parçalar havanda dövülür veya rendelenirdi. >*kand 2*, *şeker rendesi* [*rende*]

kırmızı şeker → *kızıl şeker*

kızıl şeker (sükker-i ahmer) Arıtılmamış kamış şurubundan yapılan koyu renkli şeker. =*ham şeker*, *kand-ı ham*, *kırmızı şeker*, *sükker-i ahmer* >*sükker-i harcî* [*sükker*]

mâî kâğıtlı şeker Avrupa'dan ithal edilen kelle şeker. Mavi kağıda sarılı olduğundan bu sözcük kullanılırdı. Bu şeker sömürgelerde üretilen kamış şekeri veya Rusya, Danimarka, Fransa, Almanya gibi ülkelerde üretilen pancar şekeri de olabiliyordu. >*kelle şekeri*

Mısır şekeri Mısır'da üretilen şeker. Eski yüzyıllarda Mısır'da bembeyaz şekerin üretildiği bilinirse de geç Osmanlı dönemine gelince bu şekerin pekmezinden tam arındırılmamış ve toz şeker halinde olduğu görülür. Avrupa sömürgelerinde üretilen kamış şekeri kadar beyaz olmasa da, hem daha ucuz hem tadı daha iyi olduğundan birçok kişi bunu tercih ederdi.

mi'ad şekeri Bir tür kamış şekeri şurubu. >*asel-i şeker*, *siyah bal*, *şeker pekmezi*

nebat şekeri → *nöbet şekeri*

nöbet şekeri (İng. rock candy) Büyük şeffaf kristaller halinde bir şeker türü. Nöbet şekerini üretmek için kaynatılmış şeker şurubu özel bir kazana dökülür, bu kazanın duvarlarında birçok küçük delik bulunur ve karşılıklı deliklerden pamuklu sicim parçaları gerdirilir. Sıcak bir ortamda bir hafta bekletilen şurup bu iplerde iri kristaller oluşturur. Çok eski bir yöntemdir. 11. yüzyıla ait bir Arapça kitapta nöbet şekerinden bahsedilir. 13. yüzyılda Avrupa'ya ihraç edilirdi. En saf şeker türü olan nöbet şekeri tıpta ve yemeğe meraklı olan zenginlerin tatlılarında kullanılırdı. Nöbet şekerinin en meşhuru Suriye'de yapılırdı. "Nöbet şekeri" adı "nebat şekeri"nden bozmadır. Bitki veya ot anlamında "nebat" kelimesinin bu tür şekeri adlandırmak için kullanılmasının nedeni daha çözülememiştir. Bu konuda ortaya atılan savlardan biri, kamış şekerin arıların ürettiği baldan farklı olarak bir bitkiden üretilmesi; biri de, kamış şekerini palmiye şekerinden ayırmak için kullanılmış olmasıdır. Ancak bu savlar, "nebat şekeri" adının niçin kamış şeker türlerinin hepsine değil de sadece kristal halinde belli bir şeker çeşidine verildiğini açıklayamıyor. Charles Perry kristaller iplerde bitki gibi büyüdükleri için bu adın yakıştırılmış olabileceğini düşünüyor. "Nebat şekeri"nin halk ağzında "nöbet şekeri" olarak bozulması, bu tür şekerin tıbbi alanda yaygın kullanımından kaynaklanabilir.

=*katr-ı nebat, mibret, nebat 2, nebatî 2, nevbet şekeri, sükker-i nebat >nebat-ı Hamevî, Şam nebatı, teberzed 1*
şerbetlik şeker → *sert şerbet*
Süleymaniye şekeri Bir defa tasfiye edilip kalıba dökülmüş şeker türü. =*sükker-i Süleyman, Süleymanî*
şeker-i kalem → *parmak şeker*
şeker-i mükerrer (sükker-i mükerrer) → *kand-ı mükerrer*

şeker badem 1. Tatlı badem. 2. → *badem şekeri*
şeker börek >*börek*
şeker-bûre → *şeker börek [börek]*
şeker cüllâbı >*cüllâb*
şekerci 1. Şekerleme ve helva yapan veya satan kişi. =*şeker-rîz >şekerciyân-ı tabla* 2. Şeker üreten kişi.
şekerci başı Tazminat devrine kadar İstanbul'un şekerci ve helvacılarından sorumlu olan görevli. Dükkân açmak isteyenlerin gereken eğitimi aldıklarını denetledikten sonra izin verirdi.
şekerci boyası (İng. red-ink plant L. *Pytolacca americana*) Kuzey Amerika kökenli bir bitkinin meyvelerinden yapılan kırmızı gıda boyası. >*kırmız*
şekerci çöveni → *çöğen*
şekerciyân-ı tabla Seyyar şekerciler.
şeker değirmeni >*değirmen*
şekerî helva → *düğün helvası*
şekerîne Her türlü helva veya şekerleme.
şekeristan Kamış şekeri yetiştirilen yer.
şeker kamışı (İng. sugar cane, L. *Saccharum officinarum*) Anavatanı Güneydoğu Asya ve Pasifik adaları olan, %18 kadar şeker içeren buğdaygillerden bir bitki. Milattan önce Hindistan ve Çin'e, Milattan sonra 5. yüzyılda İran'a, 7. yüzyıldan itibaren Mısır, Suriye, Rodos, Sicilya ve İspanya'ya yayılmıştır. Osmanlı döneminde Anadolu'nun Akdeniz kıyısında yetiştirilen şeker kamışı şeker üretiminde kullanılmaz, çerez olarak taze yenir veya yemeklere konurdu. =*kasabü'l-habîb, kasabü's-sükker, kelîz, ney-şeker, seramed kasab >şeker 1.i*
şeker-kand → *kand 2*
şeker kellesi → *kelle şekeri*
şekeri kestirmek 1. Rafine edilmiş şekerin içinde kalan yabancı maddeleri arındırmak için evde yapılan işlem. Suyla kaynatılan şekere su ve çırpılmış yumurta akları ilave edilip kaynatılır, üstünde oluşan köpük delikli kepçeyle alınırdı. Eski teknolojiyle elde edilen şekerlerin içinde bir miktar şeker pekmezi kaldığından reçel ve şerbetlerin rengi ve tadının güzel olması için şekeri kestirmek önemliydi. Bu işlemin en eski Türkçe tarifi 1425 tarihli *Yâdigâr* kitabında bulunur. =*tatlı kestirmek* 2. Şekerlenmemesi için şuruba limon suyu katmak. =*tatlı kestirmek*
şeker kurabiye >*kurabiye*
şekerleme Akide, peynir şekeri, lokum, badem şekeri, meyve şekerlemeleri gibi şekercilerin ürettikleri çeşitli şekerli çerez. >*bonbon, engübîne, Mevlit şekeri, mevze 2, meyve şekerlemesi [meyve], şeker 2 ve 3, şeker kurabiye, şekerleme sepeti [meyve]*
şekerlemek 1. Şekerle tatlandırmak. 2. Reçel yapmak.
şekerletmek Şeker şerbeti iyi kestiremeyerek reçelin şekerlenmesine sebep olmak.

şekerli aş Fatih döneminde yapılan bir tatlı. Özellikleri bilinmiyor.

şekerli ekmek 17. yüzyılda padişah için yapılan bir ekmek türü.

şekerlik 1. Şeker kabı. 2. Konuklara şekerleme ikram etmek için kullanılan süslü kap. Yayvan ve bazen kapaklı olurdu. =*şeker tabağı* >*şekerleme sepeti* [*sepet*]

şeker nukl >*nokul*

şeker pancarı (İng. sugar beet, L. *Beta vulgaris* alt tür *saccharifera*) Kökü yüksek oranda şeker içeren bir pancar çeşidi. =*kocabaş 2* >*şeker 1. ii*

şekerpare 1. 17. yüzyılda şeker, un ve bademle yapılan bir hamur tatlısı. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bugünkü şekerpareye benzer, tereyağı, un ve küllü su ile yapılan şuruplu bir tatlı olarak kaynaklarda geçer. Kibarların iftar sofralarında bulunan tatlılardandı. >*börek/şeker börek* 2. Bazı çok tatlı meyve çeşitlere verilen ad, örneğin "şekerpare armudu", "şekerpare kayısısı". 3. → *peynir şekeri*

şeker pekmezi → *pekmez*

şeker poğaça Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünleri sırasında kına gecesi ziyafetinde verilen bir tatlı.

şeker rengi Şekerin rengi, 1890 yılına ait Redhouse sözlüğünde "beyazımsı kahverengi" olarak geçiyor. Bu bilgi, modern şeker teknolojisinden önce, adi şekerin içinde önemli oranda şeker pekmezi bulunduğunu gösterir.

şeker-rîz 1. → *şekerci* 2. Şeker saçan. 3. Tatlı söz.

şeker-rîze Şekerlemeler.

şeker-rîzî Düğün ve benzer kutlamalarda şekerlerin saçılması. >*saçı*

şeker şerbeti Şeker kamışları öğütülerek çıkarılan ham şeker şurubu. =*sükker şerbeti*

şeker tortusu Şeker saflaştırma işleminden arta kalan madde. >*şeker pekmezi*

şeker unu Pudra şekeri. Beyaz şekeri havanda dövdükten sonra bürümcük elekten geçirerek hazırlanırdı.

şelcem → *şalgam*

şele Kavun, karpuz ve her türlü meyve konulan bir sepet türü. =*sele*

şelke → *Arabistan inciri*

şeltuk → *çeltik*

şemâme =*dest-enbûye, dest-hoş, şamama, şamâme, şemmâme* 1. (İng. apple melon, dudaim melon) Alaca renkli kabuğunda turuncu, yeşil, kırmızı ve sarı benekler veya çizgiler bulunan, elma büyüklüğünde bir kavun türü. Güzel kokusu için elde taşınırdı. 11. yüzyılda Orta Asya'da bilinen şemâme, *Divanü Lugâti't-Türk*'te *xoçünek* olarak geçiyor. Osmanlı döneminde "yıylıgaç", "yiyleğic" gibi çeşitli isimlerle de biliniyordu. Hâlâ Anadolu'nun birçok yerinde yetiştirilir ve eve yaydığı hoş kokusu için odalara konur veya gelinlerin çeyiz sandıklarına yerleştirilir. Çoğu yerlerde "şamama" veya "şemame", İzmir, Muğla ve Adana'da "kırlangıc" denir. =*yaylağac, yaylığac, yelengeç, yıylagaç, yıylakaç, yıylanguç, yıylankaç, yıylankuç, yiyleğic* >*düvelek* 2. Güzel kokulu maddelerden yapılan ve elde tutulan küçük top. Evliya Çelebi ham amberden yapılanlardan bahseder. Ayrıca güzel kokulu turunç ve elma da şemâme olarak elde tutulurdu.

şem'-i asel Balmumu.

şemiz Güzel bir beyaz ekmek çeşidi. 18. yüzyılın sonlarına doğru re'îsü'l-küttâb Reşid Mustafa Efendi'nin mutfağında pişirilirdi.

şemmâme → *şemâme*

şendere 1. İri tekir balığı. 2. Fıçı kaburgası.

şenhıyar → *acur*

şerbet 1. Sıhhi otlar, baharat gibi malzemelerden yapılan sıvı haldeki ilaç. 2. Meyve, çiçek veya baharatla tatlandırılan şekerli veya ballı içecek. Taze hazırlandığı gibi, şurup, çevirme, sert şerbet veya pestili sulandırarak da hazırlanırdı. Sıcak aylarda buz veya karla soğutulurdu. 1334'te Aydınoğulları sultanı Mehmed Bey'in sarayında kuru üzüm şerbetinin içine ufak kurabiyeler atılırdı. Fatih Sultan Mehmed için kırmızı ve siyah kuru üzüm ile Hindistan cevizinden, 16. yüzyılda ise en basit türü olan ballı sudan başka çeşitli meyve sularından şerbet yapılırdı. Zenginlerin şerbetlerine misk katılırdı. 16. yüzyılın ikinci yarısında Anadolu'nun şerbetleri Avrupa'da şöhret kazanmaya başladı ve 17. yüzyılın ortasında limonlu, güllü ve menekşeli hazır şerbet karışımları (muhtemelen sert şerbet şeklinde) İngiltere'ye, 18. yüzyılda da *visney* adıyla vişne şurubu ve çeşitli sert şerbetler İngiltere ve Fransa'ya ihraç ediliyordu. İtalya'da 17. yüzyılda şerbetten hazırlanan meyveli dondurmaya, "şerbet" kelimesinden bozma *sorbetto* adı verilmişti. Bugün Fransa ve İngiltere'de meyveli dondurma *sorbetto*'dan bozma *sorbet* adıyla bilinir. >*Arap şerbeti, Arnavut şerbeti, çevirme 2, fışfış şerbeti, külşâhî şerbet, limonata, lohûk şerbeti, lohusa şerbeti, mevîz-âb, Nevruz şerbeti, portakalata, sert şerbet, şeker şerbeti, tiryaki şerbeti* 3. → *tatlı* 4. 4. Çok miktarda kahve yapılacağı zaman işi kolaylaştırmak için hazır tutulan koyu kaynamış kahve. Kahvehanelerde kahve telvesini tekrar kaynatmakla elde edilen ve yeni yapılan kahveye katılan sıvıya da "şerbet" denirdi. =*kahve şerbeti*

şerbet-i vilâdet → *lohusa şerbeti*

şerbetçi Şerbet hazırlayan veya satan kişi. Konak hizmetlileri arasında şerbetçi olurdu. Seyyar şerbetçilerin sokaktan geçen insanların dikkatini çekmek için tıngırtı sesi çıkaran aletleri vardı. Ayaklı tezgâhlarının üst tarafında asılan teneke kaptan damlayan su küçük bir pervaneyi çevirir, pervane de dönerken cam bardağa çarparak ses çıkarırdı.

şerbetçi otu (İng. hops, L. *Humulus lupulus*) Bira, ekmek mayası ve peynir mayası yapımında kullanılan bir bitki. =*bira çiçeği, maya otu, şerbet otu*

şerbethane → *meyhane*

şerbetlik 1. Şerbet yapımında kullanılan malzeme. 2. Şerbet konulan sürahi. 3. Çıraklara verilen bahşiş. =*şerbet parası* >*helvalık*

şerbetlik şeker → *sert şerbet*

şerbet otu → *şerbetçi otu*

şerbet parası → *şerbetlik 3*

şerbet şekeri → *sert şerbet*

şerbet takımı Şerbet yapmak ve sunmak için kullanılan kâse, bardak gibi kaplar.

şetrenc → *çavuş aşı*

şevalye --› *çavalye*

şevket otu (E. blessed thistle, L. *Cnicus benedictus*) Yabanisi ve kültür çeşitleri bulunan bir bitki. Sebze olarak pişirilir ve peynir mayası olarak da kullanılırdı. Bugünkü kaynaklarda "şevket-i bostan" adıyla geçer. =*şevket-i bostan*

şevr Kovandan bal toplamak.

şeyhü'l-muhşî Halep ve Şam'da meşhur bir etli patlıcan dolmasının "dolmaların şeyhi" anlamındaki adı. 18. yüzyıla ait bir tarife göre, patlıcanlar dörde yarılıp etli içle doldurulduktan sonra maydanoz sapıyla bağlanır ve et suyunda su kalmayıncaya kadar pişirilirdi. Kilis'te bu adla acur dolması yapılır. =*şeyhü'l-mûşî*

şeyhü'l-mûşî --› *şeyhü'l-muhşî*

şeytanboku → *hiltit*

şeytan elması → *bengilik otu*

şeytan şalgamı --› *semiz kabak*

şeytantersi → *hiltit*

şey kebap yapmak.

şıpkın Zıpkın. İstanbul'da palamut, torik, levrek gibi bazı iri balıklar zıpkınla tutulurdu.

şınhıyar → *acur*

şıra 1. Başta üzüm olmak üzere meyvelerden çıkarılan su. Bağbozumu mevsiminde üzüm şırasından pekmez, şıralı reçel, murabba ve tatlı sucuk yapılırdı. Şıra halkası da pişirilirdi. =*âb-ı engûr, şire, şirec 1* >*askar, şıra halkası, şıra köfteri, şıralık, şıralı murabba, şıralı reçel, şıralı sucuk* 2. Üzüm suyundan yapılan hafif ekşitilmiş içecek. Ezilmiş kuru üzümden de yapılırdı. Dayanması için taze şıraya çöven suyu veya pekmez toprağı katılarak arıtılırdı.

şıra-i duhter-i rez Üsküp'te yapılan bir şarap.

şıra-i rummân → *nârdenk 1*

şıra halkası Rumeli'ye özgü bir hamur tatlısı. Pekmez yapımı sırasında yumurtalı hamurdan hazırlanan ince halkalar kaynayan şıraya atılarak pişirilir, üzerine ceviz serpilerek yenirdi.

şıra köftesi --› *sucuk 2*

şıralı 1. Şıra yapılan. >*şıralı murabba, şıralı reçel* 2. Çok tatlı (meyve).

şıralık 1. Şıra yapmaya uygun meyve. 2. Şıra yapmak için kullanılan kap. 3. Dut şırası çıkarılırken torbalara konan dutların suyunun akması için aralıklı yerleşmiş tahtalardan oluşan tezgâh.

şıralı murabba >*murabba*

şıralı reçel >*reçel*

şıralı sucuk → *sucuk 2*

şırgın yağı --› *susamyağı*

şırlağan → *susamyağı*

şib' Tokluk.

şiba' --› *şib'*

şibit → *dere otu*

şihnîz → *çörek otu*

şikem --› *işkembe*

şil → *Hindistan hıyarı*

şile[I] (Ing. Syrian oregano, Bible hyssop, L. *Origanum syriacum*) Antakya bölgesinde kullanılan bir tür mercanköşk. =*habakü'l-şüyûh, mermahur, merv*

şile[II] → *Suriye kekiği*

şilv Kesilmiş hayvanın ayrılmış parçalarından her biri.

şîn-hıyâr --› *acur*

şinik Tahıl gibi şeyleri ölçmek için kullanılan silindir şeklinde tahta

kova. Farklı kaynaklarda farklı ölçüleri verilir. >*ölçmek*

şinnâb 17. yüzyılda Edirne'de yapılan bir içecek.

şioran (İng. Japanese pepper, Szechuan pepper, L. *Zanthoxylum piperitum*) Çin ve Japonya'da yetişen bir ağacın baharat olarak kullanılan meyveleri.

şîr 1. → *süt* 2. → *susam* 3. Aslan.

şîr-i hurma 16. yüzyılda sarayda yapılan bir yemek.

şîr-i mükerrer Ne olduğu öğrenilemeyen bir süt ürünü. Sükker-i mükerrer, üç kez kaynatılarak arıtılan şeker anlamına geldiğine göre, şîr-i mükerrer uzun süre kaynatılan süt olabilir.

şîr ü şeker (süt ve şeker) Uyum içinde olma, iyi anlaşma.

şirâz 1. → *durak 2* 2. → *reçel*

şirâz-ı bi-bukul Eski Arap mutfağında yapılan, ekşi yoğurt veya ağıza kereviz ve pırasa yaprakları katılarak hazırlanan cacık benzeri yemek.

şîrbâ =*şîrvâ* 1. → *sütlü aş* 2. → *durak*

şîrdân 1. Süt kabı. 2. → *şirden*

şirden Geviş getiren hayvanlarda dört bölümlü midenin dördüncü bölümü. Dolması yapılırdı. =*şirdan* >*kırkambar*

şirden dolması Akciğer, yürek, soğan, pirinç ve baharatlı bir içle doldurulan şirden bayramlarda yoksulların yedikleri bir yemekti. Kibarlar arasında bumbar dolması ile birlikte pişirilir, ziyafetlerde ve Ramazan'da yenirdi. =*yağ ördeği*

şire → *şıra*

şirec 1. → *şıra* 2. Tohumlardan çıkarılan yağ; özellikle susamyağı.

şîr-hışt → *şîr-huşk*

şîr-hişt → *şîr-huşk*

şîr-huşk Dağ muşmulası (*Cotoneaster nummularia*) ile *Atraphaxis spinosa* çalıları üzerinde oluşan bir kudret helvası türü. Küçük sarımsı beyaz darı taneleri halinde olur. Şîr-huşk Tahran yöresinde, Horasan ve Türkistan bölgelerinde bulunur. İbni Sina, İbn Butlan, İbn Baytar gibi hekimlerin eserlerinde bahsedilen şîr-huşk 16. yüzyılda saraya alınırdı. İran'da helvası yapılırdı. =*şîr-hışt, şîr-hişt, şîr-huşt* >*oğlan aşı*

şîr-huşt → *şîr-huşk*

şirin Tatlı.

şîrlağan → *susamyağı*

şîrlan yağı → *susamyağı*

şîr-lop Yoğurtlu yumurta. >*çılbır*

şîr-lûgan → *susamyağı*

şîr-mâhi 1. → *kaya balığı* 2. (İng. walrus, narwhal, L. *Monodon monoceros*) Kuzey Kutbu bölgesi denizlerinde yaşayan bir deniz memelisi olan öküz balığı. "Deniz gergedanı" ve "nâka-ı bahriye" adlarıyla da bilinirdi. 3. Öküz balığının dişi. Bu hayvanın bir metre uzunluğunda olabilen dişlerinden tespih, bıçak sapı, kaşık gibi küçük eşyalar yapılırdı. =*som*

şîr-mâye Peynir veya yoğurt mayası.

şîr-revgan → *susamyağı*

şîr-rûgan → *susamyağı*

şîrugan → *susamyağı*

şîrvâ → *şîrbâ*

şiş (İng. spit, skewer) Et gibi şeylerin kızartılırken geçirildikleri demir, ağaç veya kamıştan yapılan çubuk. Demirden özel köfte şişleri 16. yüzyılda yapılırdı. Aynı yüzyılda şiş kebabı için ince dallardan yapılan şişler demet halinde satılırdı. Defne dallarından yapılan şişler balık kebabı

için kullanılırdı. Bumbar dolmalarının ağzı küçük şişlerle kapatılır, kuzu pişirmek için meşe gibi dayanıklı ağaçlardan yapılmış kocaman şişler kullanılırdı. "Şiş" kelimesi *Divânü Lugâti't-Türk*'te geçer. Şiş anlamında "söğlük" kelimesine 14. yüzyıla ait kaynaklarda rastlanır. =*bâbzen, celû, sîh, soğlı, soğlu, söğlük* >*gerdenâ, gerden-dırâz*

fırıldaklı şiş Ucunda pervanesi olan şiş. İzmir'in mesirelerinde, kebaplar bu tür şişlere geçirilerek akarsuyun gücüyle çevrilirdi. >*dolap 3*

şişe 1. Camı üfleyerek yapılmış kap; "şişe kavanoz", "şişe bardak" gibi. >*sırça 1, şişeci* 2. Camdan yapılmiş dar boğazlı kap. Su, gülsuyu, çiçek suyu, şuruplar, yağlar gibi çok çeşitli sıvılar şişede saklanırdı. >*ahu-yı zerrin, banu, bardan, binlik, bukal, cür'adan, damacana, gülabdân, havcele, havkale, kabakulak, kanani, karlık 1, karure, katremiz*

çiçek şişesi Camdan çiçek vazosu.

hasırlı şişe Kırılmasını önleyen hasır kılıf içinde şişkin su şişesi. 1.5, 2.5, 5 ve 10 vakıyelik olmak üzere boy boy olurdu.

kara şişe Siyah kalın camdan yapılmış şarap şişesi. Çoğunlukla yarım okkalık ve iki buçuk okkalık olurdu.

katremiz şişe Attar, şekerci, yağcı gibi esnafın mallarını albenili şekilde sergiledikleri büyük cam kavanoz.

nar şişe 17. yüzyılda adı geçen bir şişe türü. "Nar" adının rengine mi, yoksa biçimine işaret ettiği bilinmiyor.

pul şişe İnce, yeşilimsi ve düzgün olmayan camdan yapılan, şişkin gövdeli şişe. Özellikle turşu için kullanılırdı.

sandık şişesi Bir tür billur şişe. Bazılarının ağzı kurşunlu olurdu.

şişeci Cam eşyası yapan usta. 17. yüzyılda İstanbul'da bulunan dört cam atölyesinden biri Hasköy, diğerleri Ayvansaray semtindeydi. Burada üretilenlerden başka Avrupa'dan ithal edilen billur, necef ve İtalya'nın meşhur Morano cam eşyaları satılırdı. 19. yüzyılın ilk yıllarında yerli şişeciler daha çok ilaç şişesi üretirken, evde kullanılan cam eşyanın çoğu Alman malıydı.

şişek İki yaşında koyun.

şivâ' → *kebap*

şkenbe → *işkembe*

şor 1. Tuzlu. 2. → *sardalye*

şorba → *çorba*

şorva → *çorba*

şövalye → *çavalye*

şûnîz → *çörek otu*

şurba → *çorba*

şurteka → *peyniraltı suyu*

şurup Şerbet yapmak üzere hazırlanan koyu kıvamlı şekerli sıvı. Meyve suyu, çiçekler, baharat gibi şeylerin özsuyuyla yapılır, istendiği zaman sulandırılarak şerbet yapılırdı. >*ağda 1*

şu'rûr Küçük hıyar.

şurva → *çorba*

şüban Çoban.

şükban Tıbbi veya yemeklik otların toplanırken kondukları file torba.

şükker → *şeker*

şükûfe → *çiçek 1*

şûl → *Hindistan hıyarı*

şûle → *lapa*

şûrb İçme, içilme.

taâm 1. Yemek. 2. Tat
taâm-ı fütûr → *kahvaltı*
taâm-ı temaşâ → *çanak yağması*
et-taâm ba'dehû el-kelâm "Önce yemek, sonra konuşmak" anlamında deyim.

taâmiye 1. Yemek parası. 2. Dervişler ve yoksullara yemek vermek amacıyla zaviyeye bırakılan vakıf geliri.

tabâhat Aşçılık. =*tıbâhat*

tabak Osmanlı döneminde yemek tabakları genellikle çukurdu. Bakır veya çiniden yapılırdı. Sofrada herkese ayrı tabak verilmez, ortaya konan sahan, lenger, tabak veya kâselerden yenirdi. Sofranın kenarına da ayrı ayrı küçük tabaklar içinde salata, zeytin, turşu gibi şeyler konurdu. Sokakta satılan salata, muhallebi, pelte gibi yemekler ise müşterilere tek kişilik tabaklarda sunulurdu. =*terek* >*lenger, tabakça, tabak kutusu, yekmerdî*
kahve tabağı Kahve fincanının altına konan küçük tabak.
kaymak tabağı Küçük düz tabak.
şeker tabağı → *şekerlik 2*
şerbet tabağı Şerbet bardağı altına konan tabak.

tabakça İftariyelik küçük tabak.

tabak kutusu 17. yüzyılda tabak saklamak veya taşımak için özel kutular yapılırdı. Yükseklikleri 15 cm, genişlikleri 20 cm civarında olduğuna göre üstüste yerleştirilmiş 7-8 tabak sığardı.

taban inciri >*incir*

tabbâh → *aşçı*

tabbâhîn Aşçılar.

tâbe → *tava*
tâbe-i büryân >*biryan*

tâbel Yemeğe konan baharat. =*tâbil*

tabela Okul, hastane gibi toplu yemek yenen kurumlarda günlük olarak tüketilen erzağın türü ve miktarını belirten liste.

tabh Pişirme, pişirilme.

tabh-hane Mutfak.

tabh-kede Mutfak.

tâbih (I) → *aşçı*

tabih (II) 1. Suda pişirilmiş. 2. Et suyu. 3. Yahni.

tâbil → *tâbel*

tabla Yuvarlak ağaç tepsi. Seyyar satıcılar mallarını tablalar üstünde taşır ve sunarlardı. Konaklarda ise on kadar sahan alacak büyüklükte tablalar

yemekleri mutfaktan alıp sofraya götürmek için kullanılırdı.

tablakâr 1. Mallarını tabla üzerinde satışa sunan satıcı. =*tavlacı* 2. Konaklarda yemek tablalarını taşıyan hizmetçi. >*ayvaz, sahancı, sofracı*

tablalı Evliya Çelebi'nin bahsettiği bir geyik türü. Ala geyik veya kızıl geyik olabilir. >*geyik 2, sığın*

tabulga → *tapılga*

tabyoka (İng. tapioca, L. *Manihot esculenta*) Anavatanı Güney Amerika olan bir çalının kökünden elde edilen nişasta. Topraktan çıkarılan köklerde güçlü bir zehir olan siyanür bileşiği vardır, bu yüzden rendelenen kökler saclarda ısıtılarak zehrin yok olması sağlanır. İşlenerek küçük toplar veya pullar halinde hazırlanır. 18. yüzyılda Brazilya'dan Avrupa'ya ihraç edilir, muhallebi veya çorbası yapılırdı. 19. yüzyılın ikinci yarısında Türkiye'ye ithal edildiği anlaşılıyor. Ayşe Fahriye (1882-83) tabyokanın nişasta yerine peltede kullanılabileceği veya sütle pişirilerek bir tür muhallebisinin yapılabileceğini anlatır.

tâcen 1. → *tava* 2. → *pilaki 1*

taç kabağı >*kabak*

tadak madak → *tatık 1*

taday 1. → *çeşnigir* 2. Pisboğaz.

tadıcı → *çeşnigir*

tadımlık → *tatık 1*

taflan → *kara yemiş*

tagaddî → *tagazzî*

tagazzî Beslenme. =*tagaddî*

tagdiye Besleme, beslenme. =*tagziye*

tagziye → *tagdiye*

tağar → *dağar*

tağşiş (İng. adulteration) Yiyecek ve içecek satışından haksız kazanç elde etmek amacıyla içinde olmaması gereken bir malzemeyi katma işi. Tarihte bu tür hileli gıdaların örnekleri çoktur: kaymağa nişasta, yoğurt ve sirkeye su, tavukgöğsü tatlısına işkembe, kayısı marmelatına bal kabağı, kaymaklı dondurmaya pirinç suyu, zerdeye safran yerine usfur veya zerdeçal konması gibi. Görünümü güzelleştirme amacıyla yapılan tağşişlere örnek olarak renk vermesi için incir reçeline göztaşı katılması sayılabilir. Başlangıçta tağşiş amacıyla kullanılan malzemelerin asıl malzemenin yerine geçip genel kabul kazandığı durumlar da olmuştur. Örneğin, çırpılmış yumurta akı yerine çöven kökü ile yapılan tahin helvası ve kozhelva zamanla yumurta akıyla hiç yapılmaz oldu, hatta günümüz gıda yönetmeliklerinde bu helvaların çöven suyu veya çöven özütüyle yapılması şartı aranır.

tahassür Pıhtılaşma (örneğin peynir yapımında).

tahhân Değirmenci.

tahıl (İng. grain) Darı, arpa, buğday, yulaf, çavdar, pirinç gibi karbohidrat oranı yüksek tohum. =*galle 1, hubûbât, tereke* >*arpa, buğday, çavdar, darı, dem-i Eyüb, mısır, pirinç, yulaf, zahîre*

tahıl biti (İng. granary weevil, L. *Sitophilus granarius*) Özellikle tahıllara musallat olan küçük bir böcek.

tahıl kuyusu → *buğday kuyusu*

tahin 1. Kavrulduktan sonra öğütülmüş susamın koyu sıvı durumu. Tahin helvasının ana malzemesidir. Pekmez, bal veya şeker ile

karıştırılarak tatlısı da yapılırdı. =*tıhn 2* >*tahin helvası, tahin yağhanesi* 2. Susamdan yağ çıkarıldıktan sonra kalan posa. 3. Darı unu. 4. Öğütülmüş tahıl. =*tıhn 1*

tahine → *tahin helvası*

tahin helvası Helvacıların tahin, çöven kökü veya yumurta akı ve ağdadan yaptıkları helva türü. En az 17. yüzyıldan beri yapılmaktadır. Çöven kökü usaresi yerine çırpılmış yumurta akı ile hazırlananı en iyisiydi. 19. yüzyılda gülsuyu, limon suyu veya dut suyu ile tatlandırılırdı. Besleyici ve ucuz olan tahin helvası Osmanlı döneminde halk tarafından ekmeğe katık olarak yaygın tüketilirdi. Hıristiyanlar için etin yasak olduğu dinî oruçlar sırasında ayrı bir önem taşıyordu. =*tahine* >*çöven kökü*

tahin yağhanesi Susam öğütülerek tahin üretilen yer.

tahlil 1. Sirke haline getirme. 2. Sirkeli turşu yapma.

tahmîr 1. Yoğurma. 2. Mayalandırma.

tahmîs 1. Kahve çekirdeği, tahıl gibi şeyleri kavurma. 2. → *tahmîshane*

tahmîshane Kahve çekirdeklerinin fırınlarda kavrulup dövüldüğü tesis. Önce sert tedbirlerle kahveyi yasaklamaya çalışan Osmanlı hükümeti bunu başaramayınca 1630'ların sonuna doğru vergiler getirip kahve satışını devlet tekeli haline getirdi. İstanbul'daki bakkallar ve kahvehaneler kahvelerini Tahtakale'de kurulan ilk tahmîshaneden almak zorundaydılar. Bu tesiste kahve çekirdekleri önce kavrulur, sonra yere gömülü büyük dibeklerde dövülür ve elekten geçirilirdi. 18. yüzyılın son çeyreğinde yazan D'Ohsson'a göre, Fransızca *tamis* (elek) kelimesi "tahmîs"ten gelmektedir. 1840'larda kahve dövme işi makineleştirilmişti. Atlar tarafından döndürülen çarklar marifetiyle aynı anda kaldırılıp indirilen birçok demir dibek elleri uzun bir tekneye konulan kahve çekirdeklerini döverdi. Bu yıllarda İstanbul tahmîshanesi yabancı turistlerin ziyaret ettikleri ilginç yerler arasındaydı. >*dibek taşı, kahve 1*

tahta'l-kahve → *kahvaltı*

tahte'l-fütûr → *kahvaltı*

takdâne → *kızılcık*

takım >*ciğer takımı, paçalık takım*

ta'kim Mikroptan arındırma, pastörizasyon.

takris(I) Soğutmak, dondurmak.

takris(II) Hamuru pazı haline getirmek.

takşîr Kabuk soyma.

talabımak (Balıklar için) suda sıçraşmak, kaynamak.

tâlânek → *tüysüz şeftali [şeftalı]*

talaş Rendelenmiş (badem).

talaş kebabı >*kebap*

talgay → *boza*

talkan Kavrulmuş darı unu. Eski Türklerin önemli bir erzağıydı. Tatarlar sefer sırasında talkanı suyla karıştırarak kolay bir yiyecek hazırlardı. Çerkezler de talkan yerdi. >*kavut 1*

ta'm Tat, tatma.

tancara → *tencere*

tancıra → *tencere*

tandır 1. Toprak veya tuğladan yapılan, silindir veya kesik koni şeklinde, yere gömülü ocak. Gövdesinin alt tarafındaki deliğe bağlı bir boru yoluyla hava alır. Dibinde ateş

yakılarak kızdırılır. Tandırın duvarına ekmek veya poğaça yapıştırılarak veya ağzına sac yerleştirilerek yufka, çörek, bazlama pişirilir. Tandırda güveç içinde çorba veya kebap yapılırdı. Tandırın tarihi Anadolu'da MÖ 3 bin-4 bin yıllarına uzanır ve bu bölgeden doğuya doğru yayılmış olduğu düşünülür. =*köylü fırını, tennûr* >*tennûr, tennûrhane*
2. İstanbul ve Anadolu'nun birçok yerinde kışın ısınmak için kullanılan bir yöntem. Odanın ortasında içinde ateş yanan tandır veya mangal üzerine bir tahta masa yerleştirilir, bunun üzerine geniş ve kalın bir örtü örtülürdü. Ev halkı masanın çevresine oturarak vücutlarını tandır örtüsüyle örterlerdi. Tandır başında sohbet edilir, çerez yenir, salep veya boza içilirdi.

tandır kebabı >*kebap*

tapa → *tıpa*

tapılga =*tabulga, tavulga* 1. → *kocayemiş* **2.** → *ayı üzümü*

tapu sağrağı Büyük içki kâsesi.

taragani Sert, diri.

taragani kiraz >*kiraz*

tarak (İng. pilgrim scallop, L. *Pecten jacobaeus*) Eti yenen kabuklu bir deniz hayvanı. 18. yüzyıla ait bir yemek risalesinde tarağın külbastısı, yahnisi ve pilavı (dolması) için tarifler bulunuyor. İçkinin yanında meze olarak yenirdi. Kız Kulesi yakınlarında tutulanlar dışında, Boğaz'da tutulan taraklar kumlu olduğundan tercih edilmezdi. İstiridye gibi, demir tarakla avlanırdı.

tarama 1. >*kırmızı havyar* [*havyar*]
2. Çamçak balığının tuzlanmış yumurtası. Rusya'dan ithal edilirdi. Balığın iç organları ve yağıyla birlikte tuzlanmış, daha az makbul tutulan türüne "mahlut tarama" denirdi. =*taran* >*çamçak*(II) **3.** Akbalığın tuzlanmış yumurtası. >*akbalık*
mahlut tarama >*tarama 2*

taran → *tarama 2*

taranga Kurutulmuş çamçak balığı. Rusya'dan ithal edilir ve İstanbul'da seyyar satıcılar tarafından "ringa balığı" adıyla satılırdı. >*ringa 2, çamçak*(II)

tarator =*terator* 1. Dövülmüş fındık, ceviz, badem veya çam fıstığıyla sirke veya limon suyuyla yapılan, bazen francala içi, sarmısak, zeytinyağı veya süt ilave edilen karışım. Tek başına yendiği gibi sos olarak pişmiş sebze, balık veya kabuklu deniz ürünlerine dökülürdü. Kuru yemişler yerine bezelye, karnabahar, balık yumurtası, sarmısak gibi malzemelerle yapılan taratorlar da vardı. >*bezelye taratoru, balık yumurtası taratoru, sarmısak taratoru* **2.** Cacık benzeri, yoğurtlu sebzeli salata. >*pancar taratoru* [*pancar*] **3.** Üzerine tarator sosu dökülmüş yemek; uskumru balığı taratoru, ıspanak kökü taratoru, ıstakoz taratoru gibi.
balık yumurtası taratoru Dövülmüş balık yumurtasına zeytinyağı ve limon suyu kattıktan sonra beyazlayıncaya kadar çırpılarak hazırlanan salata.
bezelye taratoru Tarihçi Ahmed Cavid III. Selim döneminde bezelyeden tarator yapıldığını belirtiyor, ancak tarifi bulunamadı.
pancar taratoru >*pancar*

sarmısak taratoru Dövülmüş sarımsağa limon suyu, zeytinyağı ve francala ilave edilerek hazırlanan sos.

zeytinyağlı tarator Dövülmüş sarmısak, tuz ve zeytinyağıyla yapılan tarator. Tarhana çorbasına ve fırında sakız kabağına konurdu.

taravet Tazelik.

tarçın =*dâr-ı çin, dâr-ı sîn, dârçîn, dârçînî* 1. (İng. cinnamon [İngiliz İngilizcesi], cassia [Amerikan İngilizcesi] L. *Cinnamomum zeylanicum/ Cinnamomum verum*) Seylan'da (Sri Lanka) yetişen bir ağacın kabuğundan elde edilen tarçın en iyi cinstir. Toz halindeyken Çin tarçınına (*Cinnamomum aromaticum*) çok benziyorsa da kokusu daha güzeldir. Kabuk halindeyken farkı anlamak daha kolaydır. Seylan tarçını kabuğu daha canlı renkli ve iç içe rulo halinde ince tabakalar şeklinde, Çin tarçını ise kalın ve odunumsu tek parça rulo şeklinde olur. Eskiçağdan beri bilinen tarçın türünün Çin tarçını olduğu ve ancak 13. yüzyılda Seylan tarçınının keşfedildiği tahmin ediliyor. Tarçın adının kökeni olan Farsça *darçînî* kelimesinin "Çin odunu" anlamı taşıması bu savı destekler. Osmanlı mutfağında tarçın bugünkünden çok daha yaygın kullanılırdı. Birçok et, balık ve sebze yemeğine konurdu. Ayva tatlısı gibi bazı tatlıların içine katıldığı gibi, revani, peynir helvası gibi çok sayıda tatlının üzerine toz halinde serpilirdi. Muhallebiyi tarçınla yazılan "maşallah" "tuğray-ı garrayı" (padişah tuğrası), ve "padişahım çok yaşa" gibi ibarelerle süslemek için özel oymalı kalıplar vardı. Tarçın yağı, şekerlemeleri tatlandırmak için kullanılırdı. =*darçın-ı hâs, kırfe-i seylaniye, Seylan tarçını, Seylanî tarçın* >*çûb-ı Çinî, tarçın çiçeği* 2. (İng. cassia [İngiliz İngilizcesi], cinnamon [Amerikan İngilizcesi] L. *Cinnamomum aromaticum/ Cinnamomum cassia*) Daha düşük nitelikli bir tarçın türü. Evliya Çelebi murabbasından bahsediyor. =*beyaz darçın, Çin tarçını, dâr-sinî, hıyarcenber, hıyarçenber, hıyarşembe, hıyarşenbe, hıyar-ı şenber, hıyarşenbih, kırfe-i selîha, selîha* >*çakır dikeni 2, kırfa*

Çin tarçını → *tarçın 2*

fabrika tarçını 19. yüzyılda hazır toz halinde satılan tarçın olabilir.

İngiliz tarçını Seylan tarçını olabilir. >*tarçın 1*

Seylânî tarçın → *tarçın 1*

Seylan tarçını → *tarçın 1*

tarçın çiçeği (İng. cassia buds) *Cinnamomum zeylanicum*'ın (bkz. *tarçın 1*) tomurcukları. 1403-6 yılları arasında Semerkant'a yolculuk eden İspanya elçisi Clavijo Hindistan'dan getirilen tarçın çiçeği ve kabuğunun şehrin pazarlarında satıldığını anlatır. 19. yüzyılda tatlılı et üzerine serpilirdi.

tarçın suyu İmbikten geçirilmiş tarçınlı su. İçecek olarak tüketilirdi.

tarhana 1. Çok eski bir yiyecek olan tarhananın adı 15. yüzyılın ilk yarısında Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde geçiyor. 1540 yılına ait bir saray defterine göre Bursa'da saray için tarhana yarma buğday ve yoğurttan yapılırdı. Bu tarhanaya başka malzemelerin katılıp katılmadığı bilinmiyor, fakat yarma

buğdayın kazanlarda pişirildiği, yaşlı kadınlarca küçük parçalara ayrılıp hasırlar üzerinde kurumaya bırakıldığı ve hazır olunca çuvallara konduğu bu belgede belirtilir. Torbalarda iki üç sene bozulmadan durabildiği ve çorba yaparken kolaylık sağladığı için tarhana önemli bir hazır yiyecekti. Protein oranı yüksek olan tarhanaya çeşitli otlar, salça, nohut, et suyu katılması besin değerini daha yükseltiyordu. 17. yüzyılın ilk yarısında evde yapamayanlar için çarşıda hazır tarhana satılırdı. Şam'a yakın Tarhana Hanı'nın bulunması tarhana ticaretinin önemini gösterir. Tarhananın çorbası ve aşı yapılırdı. III. Selim döneminde yazan Ahmed Cavid üç ayrı tarhana tarifi verir: birincisi, yoğurtsuz olarak bulgur ve koruk suyu veya sütle; ikincisi, döğme buğday, yoğurt, tarhun, nane ve maydanozla; üçüncüsü, et suyu, rendelenmiş dolma kabağı, hamur ve sütle yapılırdı. Ahmed Vefik (1889) kızılcıklı ve göce tarhanasını kaydeder. =*guşe, kâmih, terene, ter-hane, terhîne, terîne 1, uşiye* **2**. Tarhanadan yapılan çorba. Fatih Sultan Mehmed için yapılan tarhana çorbasına peynir ve yumurta konurken, acemi oğlanlar için sadece peynirlisi yapılırdı. 18. yüzyılda tarhana çorbasına kaymak veya tulum peyniri katılır, üzerine tereyağında kızartılmış ekmek parçaları konur, tarçın ve biber serpilirdi. **3**. Francala veya hünkarî has ekmek içi, yoğurt ve et suyuyla yapılan çorba. 18. yüzyıla ait tarifleri günümüze kadar gelmiştir. Mehmed Kâmil'e (1844) göre, hakiki tarhana çorbasından daha güzel olurdu. >*francala tarhanası*

francala tarhanası → *tarhana 3*

göçeli tarhana → *güce tarhanası*

güce tarhanası Kaynatılan güce ile hazırlanan tarhana. Ayşe Fahriye'nin (1882) tarifine göre una üçte biri nispetinde bulgur konularak yapılırdı. Anadolu'nun bazı yörelerinde kaynatılmış dövme buğday veya yarma ile yapılır. =*göçeli tarhana*

tatlı tarhana 1. Sadece bir gece mayalanmış tarhana. **2**. Üzüm şırasıyla yapılan bulgurlu ve buğdaylı tarhana.

tarhana aşı 15. yüzyılın ilk yarısına ait bir kaynakta adı geçen yemek. 17. yüzyılda Türkiye'yi gezen bir yabancının bahsettiği tarhana, tarhana aşı olabilir: tavuk veya et ile pişirilen bu tür tarhana dövme buğdaydan yapılmış pilava benziyordu.

tarhana çorbası → *tarhana 2*

tarhana otu (L. *Hippomarathrum cristatum*) Ege bölgesinde tarhana ve başka yemeklere konan kokulu bir ot.

tarhun (İng. tarragon, L. *Artemisia dracunculus*) Yemek ve salatalara konan kokulu bir ot. İstanbul'da özellikle Ermeni mutfağında kullanılırdı.
=*terakoniye* >*tere tarhun*

tarîh balığı → *tarrîh balığı*

tarla balığı → *patlıcan*

tarla pancarı (İng. mangelwurzel, L. *Beta vulgaris*) Şeker pancarı ve pazı ailesine ait, büyük sarı kökü olan bir sebze ve yem bitkisi.

tarrîh balığı Tuzlanmış inci kefalı. Van Gölü'nde yaşayabilen tek balık türü olan inci kefalı (L. *Chalcalbumus tarichi*) göl ve göle dökülen nehirler arasında göç ederken büyük miktarlarda yakalanırdı. Fazlası tuzlanır ve kışa saklanırdı. Evliya Çelebi'ye göre, Van defterdarının yaptırdığı bentte yakalanan balıkların geliriyle Van Gölü civarında görev yapan askerlerin ulufeleri sağlanırdı. En az 12. yüzyıldan itibaren tuzlanmış olarak Iran, Azerbaycan ve Suriye'ye ihraç edilirdi. Bağdadî'nin 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabında tarifinin bulunması ve Eyyubî dönemine ait bir kaynakta, bozulan tarrîh balıklarının şehir dışındaki çöplüklere atılmalarıyla ilgili bilgiler olması, bu balığın komşu ülkelere ne kadar bol miktarlarda ihraç edildiğine işarettir. Günümüzde Van Gölü civarında yaşayanlar hâlâ bu balığı tuzlayarak kışa saklarlar. Son yıllarda çevre kirlenmesi gibi nedenlerle çok azalmıştır. Stefan Yerasimos'a göre, "tarîh" veya "tırrîh" isimleri, tuzlanarak kurutulan balık anlamına gelen Yunanca *tarihos* kelimesinden bozmadır. =*dareh, inci balığı 2, tarîh, tırrîh* >*balık turşusu 1*

taru → *darı*

tas Çoğunlukla bakırdan yapılan kâse. Kapaklı, ayaklı ve kulplu olanların kaydına rastlanır. Su, hoşaf, şerbet, çorba gibi sulu şeyleri içmek için veya yemek tariflerinde ölçek olarak kullanılırdı. =*kûz 2* >*sefer tası, kâse, ûsküre*

seyir tası → *sefer tası*

yol tası → *sefer tası*

tas böreği >*kapak böreği [börek]*

tas kebabı >*kebap*

tast Büyük tas, leğen.

tastdâr El yıkamak için ibrik ve leğen tutan hizmetçi. >*ibrikdâr*

taş bademi >*badem*

taş balığı → *işkine*

taş ekmeği → *yassı kadayıf [kadayıf]*

ta'şiye Akşam yemeğini yeme.

taş kadayıf → *yassı kadayıf [kadayıf]*

taş kerevizi → *fetrâsâliyûn*

taşlı ekmek → *yassı kadayıf [kadayıf]*

taşlık Tavuk ve kuş kursağı. Pencevüş yemeğine konurdu. >*pencevüş*

taşlık kerevizi Bazı kaynaklara göre dağ kerevizi. >*dağ kerevizi*

taş sarmısağı >*sarmısak*

taşt → *leğen*

Tatar böreği >*börek*

Tatar çorbası >*çorba*

tatarî Az pişmiş veya çiğ et. 17. yüzyıl şairi Nâbi'nin bir şiirinde geçer. Pakalın devlet posta hizmeti yürüten Tatarların işi acele olduğu için yolda az pişmiş et yediklerini, yiyeceğe adın bu yüzden konduğunu söyler. 16. ve 17. yüzyılda bazı yabancı gezginler ise Tatarların yorgunluktan ölen atlarının etini parçalayıp eğerlerinin altına koyduklarını, yolda giderken bu eti çiğ olarak yediklerini anlatırlar. Bugün bu anlatımların doğruluğundan kuşkulanılsa da, Fransız mutfağının çiğ at eti kıyması ile çiğ yumurta sarısından yapılan meşhur *steak tartare* yemeğinin kökeni Tatarlara atfedilir. >*çakır 1*

tatık 1. Tadına bakmak için ağza alınan lokma. Tadımlık. =*çeşni 2, tadak madak, tadımlık* 2. Ahmed Vefik Paşa'ya göre, su kabağına verilen bir ad. =*su kabağı*

tatlamak Şekerle tatlandırmak.

tatlı =*tatlu* 1. Acı, tuzlu veya ekşi olmayan. >*tatlı limon, tatlı tarhana 1* 2. Şeker, bal veya şırayla tatlandırılmış. >*helva, sükkeri* 3. Uzun süre dayanabilen şeker oranı yüksek, koyu kıvamlı reçel. Misafirlere kahveden önce kaşıkla sunulan reçeller bu türdendi. Bardaklara dökülüp üzeri kâğıtla kapatılarak saklanırdı. 4. Hamur tatlılarına dökülen şeker veya bal şurubu. =*şerbet 3*

tatlı buyan → *meyan*

tatlıca ot → *Frenk kimyonu*

tatlıcı 1. Tatlı, reçel ve bazı şekerlemeler yapan aşçı. 17. yüzyılda Defterdar Mehmed Paşa'nın aşçıları arasında tatlıcılar bulunuyordu. >*helvacı* 2. Tatlılara düşkün kişi.

tatlıcık Kıtlık yılı.

tatlı et Şeker veya pekmezle pişirilmiş koyun gerdanı. 1660'larda İstanbul'da yapıldığı biliniyor. Abbasi dönemi Arap mutfağının şekerli et yemeklerini çağrıştıran bir yemektir. Mahmud Nedim (1900) çok hoş bir yemek olduğunu söyler. Onun tarifine göre, et ve soğan kızartılır, üzerini örtecek kadar üzüm pekmezi dökülür, piştikten sonra yenibahar, tarçın, tarçın çiçeği tozu serpilerek yenirdi. Bursa'nın geleneksel yemekleri arasındaydı. =*tatlılı et, tatlılı yahni, tatlı yahni*

tatlı kestirmek → *şeker kestirmek*

tatlılı et → *tatlı et*

tatlılı yahni → *tatlı et*

tatlı limon (İng. sweet lemon, L. *Citrus aurantifolia;* İng. sweet lemon, Mediterranean lumia, L. *Citrus limetta*) Asitsiz iki turunçgil türü.

tatlı maya >*maya*

tatlısu kayası (İng. tench, L. *Tinca tinca*) Modern kaynaklarda adı "kadife balığı" olarak geçen bir tatlısu balığı. Osmanlı döneminde en çok Terkos, Sapanca, Çik, Acısu, İznik ve Yemune göllerinde bulunurdu. Deveciyan (1915) bu balığın yavan ve fazla kılçıklı olduğunu söyler. =*ada balığı 2, çamurcuk, hafafi, karabalık 2, kilis balığı, kiliz balığı, mavrice, mavritza, müsit, tinka, yeşil sazan*

tatlısu kefalı → *ak balık 1*

tatlısu levreği → *perki*

tatlı tarhana >*tarhana*

tatlı yahni → *tatlı et*

tatlu → *tatlı*

tatlurak Oldukça tatlı.

tatula → *bengilik otu*

tâtûle → *bengilik otu*

tâtûre → *bengilik otu*

tauk → *tavuk*

tava(1) =*tâbe* >*tavı* 1. Saplı veya çift kulplu yayvan metal pişirme kabı. Bakır veya demirden yapılırdı. 2. Düz demir sac. 3. Ekmek pişirilen kap. 4. → *pilaki* 5. Yağda kızartılarak hazırlanan çeşitli yemeklere verilen genel ad, örneğin balık tavası.

bağ tavası → *pekmez tavası*

börekçi tavası Fırında üzerinde börek pişirilen kenarsız sac tepsi.

kaymak tavası Büyük yuvarlak kenarlı tepsi.

lokma tavası İri lokma kızartılan çukur gözleri bulunan özel tava. >*mücver tavası*

midye tavası → *midye çömleği* [*çömlek*]

mücver tavası Çukur gözleri bulunan tava. Günümüzde bu tavalara

"yumurta tavası" deniyorsa da Osmanlı dönemi yemek kitaplarında bu tavaların mücver için kullanıldığı belirtilir. 16. yüzyıla ait bir İtalyan yemek kitabında bir tür mücver için kullanılan gözlü tava resmi bulunuyor. >*lokma tavası, yumurta tavası*

pekmez tavası Şıra kaynatılarak pekmez yapılan büyük yayvan kap.

tuz tavası Tuzlalarda suyun tuzunu bıraktığı havuz.

yumurta tavası Osmanlı kaynaklarına göre yumurta tavaları düz dipli olurdu. Ancak Kastamonu'da yumurta sarısı büyüklüğünde küçük çukurları olan yumurta tavaları kullanılırdı. >*mücver tavası*

tava (II) → *dan*

tava böreği >*börek*

tava büryân → *tâbe-i büryân [biryan]*

tavâf-ı serkeş İstanbul'da başındaki tablada meyve taşıyarak satan seyyar satıcı. Ahmed Cavid (18. yüzyıl sonu) bu tür satıcıların yeni ortaya çıktıklarını söyler.

tavı → *tava (I)*

tavla → *tabla*

tavlacı → *tablakâr 1*

tavlamak Hafif ıslatmak; örneğin yufkayı tavuk suyuyla tavlamak.

tavlı Semiz.

tavşan (İng. hare, L. *Lepus capensis/Lepus europeaeus*) Alevi inancında tavşan yemek yasaktı. Saray dahil toplumun diğer kesimlerinde ise tavşan eti yenirdi. Tavşan kebabı ve yahnisi için 18. ve 19. yüzyıllara ait tarifler günümüze gelmiştir. 16. yüzyılda şair ve hekim Şeyhî (Hakim Sinan) tavşan etine kişniş, üzüm ve kimyon yakıştığını yazmıştır. 1723 yılında sarayda 324 tavşan tüketilmiştir. >*ada tavşanı*

tavşanbaşı Bazı iri elma, armut ve ayva çeşitlerine verilen ad.

tavuk (İng. chicken, L. *Gallus domesticus*) Osmanlı mutfağında tavuğun önemli bir yeri vardı. 16. yüzyılda İstanbul'un birçok yerinde bulunan tavuk dükkânlarından başka bir de Tavuk Pazarı vardı. Buradaki dükkânlar camilerin vakıf malıydı. Tavuklar iki veya üç katlı kafesler içinde tutulurdu. Kesilen tavukların baş ve ayakları atılır (bkz. *tavuk ayağı yemiş*) ve tüyleri yolunmuş olarak, ciğeri ve taşlığıyla birlikte satılırdı. Bir kısmı da pişmiş olarak satılırdı. Fatih devrinde tavuğun çorbası, böreği, kebabı ve kalyesi yapılır, memuniye ve muhallebiye tavuk eti konurdu. Seyahatteyken padişah ve maiyeti için canlı tavuklar beslenirdi. Nicolas de Nicolay (1577) en lezzetli ve semiz tavuk etini yediğini belirtir. İstanbul tavukçuları, adi tavuktan başka, dünyanın farklı yerlerinden gelen egzotik tavuk çeşitleri de satarlardı. =*dakûk, decâc, decâce, dücâce, mâkiyân, tauk* >*Beç tavuğu, Çerkes tavuğu, dağ tavuğu, ferârîc, ferrûc, ıblık 1, kara tavuk, memuniye, muhallebi, piliç, tavuk ayağı yemiş, tavukçu, tavukçubaşı, tavuk emini, tavukgöğsü, tavukhane*

Çin tavuğu (İng. Cochin fowl) Çin kökenli bir tavuk cinsi.

Gerze tavuğu Sinop'un Gerze kasabasının meşhur siyah renkli tavuğu. Etinden ziyade dövüştürmek için yetiştirilirdi.

Hint tavuğu → *hindi*
İsveç tavuğu → *İspenç tavuğu*
ispenç tavuğu (İng. Swedish bantam) Küçük bir tavuk cinsi.
Mısır tavuğu → *hindi*
tepeli tavuk (İng. Polish fowl) Başlarında gösterişli bir sorguç olan bir evcil tavuk cinsi.
Varna tavuğu Varna'nın beğenilen bir tavuk cinsi.
kırma tavuk kebabı Saraya özgü ve yapılışı zor bir tavuk şiş usulü. Göğsün ortasından yarılıp kemikleri çıkarılarak yassı hale getirilen tavuk eti soğan suyu, tarçın ve biberden oluşan karışımda bir süre dinlendirildikten sonra pişirilirdi.
tavuk çevirmesi 1. Şişe geçirilip ateşte çevrilerek kızartılan tavuk. **2.** Şirvânî'nin (1530 civarı) tarifini verdiği ilginç bir tavuk yemeği. Haşlanmış tavuk yumurtalı unlu bulamaca batırılıp kızartılır, sonra aynı yağda soğan kavrulduktan sonra bal, sirke ve baharat karışımı eklenir, tavuklar tirit üstüne yerleştirilirdi.
tavuk çorbası Tavuk çorbasının çok çeşidi vardır. 16. yüzyıla ait bir belgede nar ekşili, turunç ekşili, limon sulu, erişteli, pirinçli ve ekşili, limonlu ve yumurtalı, kestaneli, pirinçli sade ve pirinçsiz sade türleri kayıtlıdır. Aynı yüzyılda Hans Dernschwam pirinçli olarak pişirilen ve sofraya getirilirken üzerine maydanoz ve bazen tarçın serpilen tavuk çorbasını anlatır.
tavuk kalyesi Birkaç çeşidi yapılan tavuk yemeği. 16. yüzyılda nohutlu, soğanlı ve tiritlisi, nar ekşili, nohutlu ve soğanlısı gibi türleri yapılırdı. Diğer kalyeler gibi bazen üzerine çırpılmış yumurta dökülürdü. Fatih Sultan Mehmed için yumurtalı yapıldığını biliyoruz.
tavuk kavurması 16. yüzyılda bir kış yemeği olarak yapılan tavuk kavurması için tarif bulunamadı.
tavuk kebabı Bütün veya kuşbaşı olarak şişte kızartılan tavuk. 15. ve 16. yüzyılda çok sevilen bir yemek olup genellikle soğanlı yapıldığı biliniyor. 16. yüzyılda halk çoğunlukla mahalle fırınına götürüp oradaki tandırlarda pişirttirirdi. 18. yüzyılda, tavuk kızartıldıktan sonra çarçube kağıdına sarılıp tekrar pişirilirdi. Kırım Savaşı yıllarında İstanbul'da verilen bir ziyafette fasulyeli tavuk kebabı sunulmuştu. >*kırma tavuk kebabı*
tavuk yahnisi Tavuk haşlandıktan sonra nohut, sirke ve kavrulmuş soğan katılarak hazırlanan yemek. 16. yüzyılda saray ziyafetinde sunulan yemeklerden biriydi. 1844 yılına ait bir tarife göre tavuk, kıvırcık etiyle birlikte haşlanırdı.
tavuk-ı Mısrî → *hindi*

tavuk ayağı yemiş Pisboğaz anlamında deyim. Avrupa'da tavuk ayağı beğenilen bir sakatat türü olmasına rağmen, Türkiye'de makbul sayılmazdı. 16. yüzyılın ortasında Hans Dernschwam İstanbul'da Tavuk Pazarı'nda tavuk ayakları ve başlarının atıldığına şaşırmıştı.

tavuk balığı → *mezgit 1*

tavukçu (İng. poulterer) Tavuk yetiştirip satan esnaf. Okçular ve yelpazeciler ihtiyaçları olan hindi, kaz, ördek gibi kuşların tüylerini tavukçulardan alırlardı.

tavukçubaşı Tavuk Pazarı'nı yöneten ve vergilerini tespit eden görevli. Bazı kaynaklara göre, saray tavukhanesi ve muhasebesinden de sorumluydu.

tavuk emini Saray mutfağı için tavuk sağlayan görevli. Evliya Çelebi'ye göre, Tekirdağ, Malkara, Hayrabolu gibi bir, çok yerde padişah için tavuk yetiştirilen köylerden yılda bir milyondan fazla tavuk satın alırdı. Bunlardan başka saray tavukhanesinde tavuk beslenirdi. >*tavukhane*

tavukgöğsü Tavuğun göğüs eti, pirinç unu ve şekerden yapılan tatlı. Fatih Sultan Mehmed için yapılan tavuk etli muhallebi 19. yüzyıldan itibaren "tavukgöğsü" adıyla bilinen tatlının aynı olsa gerek. =*ak aş, sadriye* >*memûniye, muhallebi*

tavukhane Saray için tavuk beslenen yer. 17. yüzyılda saray bahçesinde bulunan tavukhane sonra saray dışına taşınmıştı. Burada tavuklar tel kafeslerde tutulup darıyla beslenirlerdi.

tavuk kanadı Ateşi körüklemek için kullanılan, tavuk kanadından yapılmış yelpaze.

tavuk otu → *kuş otu*

tavulga → *kocayemiş*

tavus (İng. peacock, L. *Pavo cristatus*) Osmanlı döneminde tavus kuşunun eti ender olarak yenirdi. Kanunî'nin şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in 1539'daki sünnet düğünleri sırasında verilen ziyafetlerin bazılarında sunulmuştu. Bunun dışında 1573-1574 yılında saray mutfağı için sekiz çift tavus alınmıştı. Romalı ve Ortaçağ Avrupa mutfaklarında, ziyafetlerde bu pahalı süs kuşunu sunma geleneği daha çok gösteriş amacını taşırdı. Türk-Hint İmparatoru Babür (1483-1530), tavus için, "Eti İmam ebu Hanife mezhebinde helaldır. Eti tatsız değildir ve dürrac etine benzer. Fakat deve eti gibi tiksinti ile yenir" diye yazmıştır.

Taygan buğdayı >*buğday*

tayın Askerler, devlet memurları ve saray görevlilerine maaşlarından başka düzenli olarak verilen ekmek gibi yiyecek ve erzak.

tayinât defteri Saray görevlilerinin tayınlarının kaydedildiği defter.

tayinci 1. Askerler ve tayın hakkı olan diğer devlet çalışanları için erzak sağlayan tüccar. 2. Kendi mensup olduğu orta için tayınları alıp dağıtan yeniçeri.

taze helva → *ter helva*

taze peynir >*peynir*

taze yağ → *tereyağı*

tebdil hasekisi Çarşıda yapılan haksızlıkları gizlice gözlemlemek üzere padişah tarafından görevlendirilen Bostancı Ocağı mensubu.

teber-hûn → *hünnap*

teberzed 1. Teberle kesilecek kadar sert beyaz şeker veya nöbet şekeri. >*asel-i teberzed, nöbet şekeri* 2. Kaya tuzu.

teberzed hurması >*hurma*

tebeşir 1. Kireçli bir kaya türü. Tağşiş amacıyla un ve tereyağına katılırdı. 2. Bambu bitkisinin kurumuş özsuyu olan ekşimtırak bir silikat. Tıpta kullanılırdı. =*tebeşir-i Hindî*

tebeşir-i Hindî → *tebeşir 2*

tebrîd Soğuma, soğutma.

tebsi → *tepsi*

tebzîr Yemeklere kokulu ot serpmek.

tecevvü' Aç kalma, oruç tutma.

tecmîd Dondurma, dondurulma.

tecvi' 1. Acıktırma, iştah açtırma. 2. Aç bırakma.

tefâfîh Elmalar.

tefekkûh 1. Meyve toplama. 2. Meyve yeme.

teferrüc Kır gezintisi. Özellikle esnaf gruplarının yazın yaptıkları toplu gezintilere denirdi. İstanbul'da 19. yüzyılın sonuna kadar sürdürülen bu gezintiler sırasında usta çıkarma merasimleri yapılır, kazanlarla yemek pişirilir ve oyunlar, spor karşılaşmaları gibi eğlenceler tertiplenirdi. Esnaf teferrücleri için ihtiyaç duyulan kazan, kepçe gibi araç gereç sağlamak üzere vakıflar kurulmuştu. İstanbul'da son esnaf teferrücü Çiviciler Çarşısı esnafı tarafından 1896'da Alibeyköy'de yapıldı. >*ârifane ziyafet*

teferrüc-gâh Gezinti yeri, mesire.

tekâk → *düvek*

teke 1. → *karides* 2. Erkek keçi.

tekesakalı (İng. viper's-grass, L. *Scorzonera* türleri; goat's beard, salsify, oyster plant, L. *Tragopogon* türleri) Kökleri ve yaprakları çiğ olarak yenen veya yumurtayla pişirilen yabani bitkiler. 18. yüzyılda sirkeli salatası yapılırdı.

tekfur balığı → *tekir balığı*

tekir balığı (İng. striped red mullet, L. *Mullus surmuletus*) Tekir balığı Romalıların en değer verdiği balık türlerindendi. Bizans valisi anlamına gelen "tekir" (tekfur) adı bu saygınlığı nedeniyle verilmiş olabilir. 1640'ta tekfur balığı, kaya balığı ile birlikte en yüksek fiyata satılan balıktı. Aynı yıla ait narh defterinde barbunya bulunmaması, çok benzeyen ve birlikte yakalanan bu iki balığın aynı adla bilinmesine bağlanabilir, çünkü Deveciyan (1915) İstanbul'da bu iki tür arasında her zaman ayrım yapılmadığını söyler. Ancak, bu yazara göre, tekir lezzet ve değer açısından barbunyadan aşağıdır. 17. yüzyılda tekirin dolması yapılırdı. =*tekfur balığı* >*barbunya, şendere 1*

çuka tekiri Boyu 15 santimetreye erişen en büyük tekir balığı.

tekne Yekpare ağaçtan oyulmuş dikdörtgen veya yuvarlak kap. Hamur yoğurmak, kadayıf hamurunu koymak, pastırma çemeni hazırlamak, çamaşır yıkamak gibi çeşitli işler için kullanılırdı. Büyük boy imaret tekneleri ve uzun fakat dar sefer tekneleri 1640'ta yapılan türler arasındaydı. =*lâk* >*kavata (1)* 1

teknehâ Ağaçtan oyma tekne, çanak, sini ve kürek yapan esnaf.

telbis → *bulama*

teleme peyniri >*peynir*

telh Acı. >*revgan-ı telh*

tel helvası → *ketenhelva*

tel kadayıfı >*kadayıf*

telmûş → *hoşmerim*

temcit makarnası >*temcit pilavı* [*pilav*]

temcit pilavı >*pilav*

temcit yemeği → *sahur*

temirhindî → *demirhindi*

temr → *hurma 1*

temr-i Güceratî Hindistan'da yetişen demirhindi benzeri bir meyve. Türü tespit edilemedi. Kırmızı renkli ve fasulye tohumluğu şeklinde olduğu

belirtilir. Kurutulmuşu eskiden Mekke'ye ve bazen başka yerlere ihraç edilirdi. Şerbeti yapılırdı.

temr-i Habeşî Demirhindi gibi murabba halinde satılan bir meyve. Evliya Çelebi'nin bahsettiği temr-i Habeşî'ye başka kaynaklarda rastlanmadı.

temr-i Hindî → *demirhindi*

temurhindî → *demirhindi*

temürhindî → *demirhindi*

tenâhüd → *ârifane*

tenakkul Nokul yemek; meyve veya tatlı hamur işlerini meze olarak içkinin yanında yemek.

tencere Toprak veya bakırdan yapılmış pişirme kabı. 17. yüzyılda İstanbul'da Selanik'ten gelen toprak tencereler, Kastamonu işi kıvrık kenarlı bakır tencereler ve İstanbul işi bakır tencereler satılırdı. Sarayda çok büyük boy tencereler kullanılırdı, 1555'te saray mutfağına alınan muhtelif boyda yedi bakır tencerenin toplam ağırlığı 116 kilogramdı. *=tancara >güveç, helvahane, kezarola, kulaklı, kuşhane, tencere böreği [börek], tencere havaici, tencere kebabı [kebap]*

helvacı tenceresi → *helvahane 1*

tatlı tenceresi Reçel ve tatlı şurubu kaynatılan tencere.

tencere böreği *>börek*

tencere havaici → *havayic 2*

tencere kebabı *>kebap*

teneffüslük Balığın solungacı.

teneke İnce levha halinde demir veya pirinç. Kalaylanmış tenekeden yiyecek kapları yapılırdı. 17. yüzyılda demir ve pirinç teneke Polonya, Çekoslovakya, İngiltere ve Venedik'ten ithal edilirdi. 19. yüzyılda tenekeden ibrik, cezve ve kova, ayrıca Sakız kabağının ve meyvelerin çekirdekli kısımlarını oymak için ucu sivrilen silindir şeklinde teneke alet yapılırdı.

ağzı teneke kaplı Pek sıcak yemeğe tahammül edebilen kişi anlamında deyim.

sarı teneke İnce pirinç levha veya yaldızlanmış teneke.

teng-nân → *nân-ı teng*

tennâr Tandır yapımcısı.

tennûr → *tandır*

tennûrhane Tandır bulunan mutfak.

tensûh Başta amber olmak üzere, birçok kokulu ve tıbbi maddeyi kitre veya kille karıştırarak yapılan yassı hap. Sarayda tensûhlara inci, zümrüt, yakut, mercan gibi değerli taşlar da ezilip katılırdı. Pirinç kalıplarda şekil verilen tensûhlarda maşallah, tuğra veya sıhhat dileyen ibareler bulunurdu. Bazen altın varakla kaplanırdı. Hem yenir, hem de vücuda hoş bir koku vermek için ve süs olarak takılırdı. Kadınlar bir parça tensûh koparıp kahve ile birlikte yerlerdi. Avrupa'da *pastilles de Sérail* (Saray hapları) adıyla üne kavuşan tensûhlar, afrodizyak olarak aranırdı. Yabancı turistlerin yoğun talebini karşılamak amacıyla 19. yüzyılın ilk yarısında parfümlü kilden tensûh taklitleri yapılmıştı.

tepegöz → *kurbağa balığı*

tepir 1. Tahıl tanelerini çöpünden temizlemek için kullanılan, kenarı kasnaklı, yarım daire veya daire şeklinde tahta alet. Taneler rüzgâra karşı bununla savrularak çöpün uçması sağlanırdı. 2. Büyük elek.

3. Hasır veya buğday sapından örülen veya ağaçtan yapılan sini.

tepsi 1. Baklava, börek, simit gibi şeyleri pişirmek için kullanılan kenarlı, yayvan bakır kap. =*depsi, devri, tebsi* 2. Kaşık, kahve, şerbet, meze gibi şeyleri taşımak için kullanılan kenarlı kap. Bakır, gümüş, ağaç gibi malzemelerden yapılanları vardı. 19. yüzyılda Avrupa yapımı, İstanbul manzaralarıyla süslenmiş teneke tepsiler moda olmuştu. =*boşkap* 3. Küçük yemek sinisi.

tepsicibaşı Saray veya konaklarda tepsiler için sorumlu görevli.

tepsi çıkarmak Bir tepsiye yerleştirilen fincanlar altında saklanan yüzük bulma oyunu oynamak. Bu oyun özellikle helva sohbetleri ve sıra geceleri gibi dost ve komşu toplantıları sırasında oynanırdı.

tepsi kurmak İçki sofrasını kurmak.

ter Taze.

terakoniye → *tarhun*

terator → *tarator*

terbîd → *türbît*

terbiye Çorba, yahni, paça ve sulu sebze yemeklerine katılan ekşi veya ekşili karışım. En yaygın türü yumurta sarısı ve limon suyu karışımıydı. İşkembe çorbasına sirkeli terbiye, bazı yemeklere et suyu ile çırpılmış limon suyu veya sirkeden oluşan terbiye katılırdı. >*terbiye etmek, terbiyeli*

terbiye etmek Bir yemek veya yiyeceğin lezzetini artırmak amacıyla çeşitli malzemeler katmak. Örneğin, börülce ezmesini "süt ile terbiye etmek", şırayı "hardalla terbiye" etmek gibi ifadelere rastlanır.

terbiyeli Sirke, limon suyu, koruk suyu gibi ekşi şeyler katılmış yemek veya yiyecek. Bunlar genellikle yumurta veya et suyu ile karıştırılarak katılırdı.
terbiyeli zeytin Sirkede bekletilen veya limon veya turunç dilimleri katılan zeytin.

tere >*su teresi, yabani tere* 1. → *kerdeme 1* 2. Her türlü yeşil ot ve sebze. 1800 civarında yazılan bir kaynağa göre, özellikle pırasa anlamında kullanılırdı. 3. Çiğ kaymak. =*kere* >*kere peyniri, tereyağı*
tere-i hindiba → *kara hindiba*
tere-i Horâsânî → *Horasan teresi*
tere-i kürbe → *oğulotu*
tere-i şîr → *kerdeme 1*

terek → *tabak*

tereke → *tahıl*

terencebîn → *terengübîn*

terencübîn → *terengübîn*

terene → *tarhana*

terengübîn Deve dikeni (*Alhagi maurorum/ Alhagi pseudalhagi*) bitkisinde oluşan bir kudret helvası türü. Eski Türkçe adı *yandak çeker* (deve dikeni şekeri) olan bu madde yüzyıllarca Orta Asya'da önemli bir şeker kaynağıydı, uzak ülkelere götürülecek kadar boldu. Çinlilerin "diken balı" adı verdikleri bu kudret helvası Göktürk devleti döneminde Çin'e ihraç edilirdi. Birunî'ye göre, çoğu kudret helvaları gibi, bir böcek ürünüdür. Baytop'a (1994) göre, "Acem kudret helvası" adıyla da biliniyor. =*terencebîn, terencübîn, yandak çeker* >*yandık, kudret helvası*

tere otu 1. → *dere otu* 2. → *kerdeme 1*

tere tarhun Taze tarhun.

teretizek → *su kerdemesi* [*kerdeme*]

tere türe Tere gibi sebzeler.

tereyağı (İng. butter) Çiğ kaymak, yoğurt veya sütü yayıkta döverek hazırlanan yağ. Kaymak ve sütün biraz ekşimiş olmaları şarttır, çünkü bunlarda doğal olarak bulunan bakteriler yeterli miktarda yoksa yağı az çıkar. Çiğ kaymaktan yapılan tereyağı sert ve sarı renkli, yoğurttan yapılanı yumuşak ve beyaz olur. Günümüzde fabrikasyon tereyağı kaymaktan yapılır, doğal bakterilerin çoğalmasını beklemeden özel üretilmiş bakteri katılır. Tereyağı geleneksel olarak yoğurttan yapılır ve artakalan yayık ayranı önemli bir içecektir. Eski Yunanlılar tereyağını bilmez, Romalılar da az tüketirlerdi. Plinius'a (MS 1. yüzyıl) göre, barbarların (Kuzey Avrupalıların) sevdikleri bir yiyecekti. Tereyağı sıcakta çabuk bozulduğu için Osmanlı döneminde genellikle uzun müddet dayanabilen sadeyağ haline getirilerek tüketilirdi. *=kaymak yağı, kere yağı, meske, semn 2, süt yağı, tere 3, zübd 1 >sadeyağ 1*

terfil → *tirfil*

ter-hane → *tarhana*

ter helva (taze helva) Un veya nişasta helvası. 15. yüzyılın ilk yarısına ait en eski tarifi safranlı un helvasıdır. 18. yüzyıl sonunda yazan Mütercim Âsım Efendi ise ter helvanın şeker, nişasta ve fesleğen tohumundan yapıldığını söyler. Günümüzde Azerbaycan'da yapılan ter helva pekmezli veya ballı un helvasıdır. 16. yüzyılda Osmanlı sarayı için ter helvasının adetle satın alınmasından kalıplar halinde olduğu anlaşılır; yani bugün pekmezli "yaz helvası"adıyla bilinen helvanın benzeriydi. *=helva-i taze, taze helva >hanegî helva*

terhîne → *tarhana*

terhos → *sardalye*

terîne 1. → *tarhana* 2. İranlıların ve Kürtlerin hazırladıkları bir tür tarhana. Ufalanmış ekmek, zencefil, çörek otu, kimyon, şalgam, pancar, havuç, nane ve tarhun gibi otlar doğranarak sirke ve pekmezle yoğrulduktan sonra güneşte kurutulur, sonra sirke ve pekmez ilave edilerek tekrar güneşe konurdu. *=yağgöle* 3. → *avişe aşı*

terit → *tirit*

terit etmek Tirit yapmak.

terme → *yabani turp*

termiş 1554-55 yılında saray helvahanesine alınan çok pahalı bir malzeme. *Yâdigâr* (1425) kitabının yazarı İbn Şerif termişi böğürtlen olarak tanımlamışsa da, helvahane'de kullanılan termişin böğürtlen olması pek mümkün görünmüyor, çünkü fiatı aynı belgede listelenen zencefilin üç, sakızın iki mislidir.

termiye → *acı bakla*

termus → *acı bakla*

ternâne → *katık 1*

ter-taze Çok taze.

terzîk Rızık verme, günlük tayın verme.

tesehhür Sahur yemeği yeme.

testere balığı → *marangoz balığı*

testi Şişe, ibrik veya çömlek şeklinde olan toprak kap. *=desti*

testi kebabı → *çömlek aşı*

teşrik Dilimlenmiş etin güneşte kurutulması.

eyyâm-üt-teşrik Arabistan'da kurban etlerinin kurutulduğu 10-13 Zilhicce arasındaki günler.

tezbîb 1. Meyve kurutma. 2. Kuru üzüm katma.

teze → *taze*

tezeffür Hıristiyanların hayvani yağ yiyerek perhizlerini bozmaları.

tezevvüd Yol için yiyecek alma.

tezkiye Bir hayvanı dinî kurallarına uygun şekilde boğazlama.

tezpişti Tepsiye yayılarak fırında pişirilen bir tür ballı un helvası.

tıbâhat → *tabâhat*

tıbık → *ökse*

tıgala 1. Topus dikeni (*Echinops*) üzerinde bulunan bir tür kudret helvası. *Larinus* türü böceğin şekerli kozalarından oluşur. İstanbul hekimleri yaygın kullandıklarından Avrupa'da "Türk kudret helvası" olarak bilinmesine rağmen İran'dan gelirdi. 1857'de tıgalayı analiz eden Berthelot, içindeki şeker daha önce bilinmeyen bir tür olduğundan, "tıgala" adından esinlenerek "trehaloz" adını vermiştir. 2. Sütleğen otunun (*Euphorbia*) tıpta kullanılan özsuyu. =*tîgâl*

tıhn 1. → *tahin 4* 2. → *tahin 1*

tıkaç Şişe gibi kapların ağzını tıkamak için kullanılan bez, ağaç veya mantar tıpa. >*tapa, tıpa*

tıkırdatmak Yemeği hafif ses verecek şekilde kaynatarak pişirmek.

tıkıştırmak Aceleyle yemek.

tıkız Fazla sıkı doldurulduğu için sert olan (dolma). Kıvamı fazla katı veya sıkı olan (hamur, ekmek, et).

tılâ etmek Üzerine ince tabaka halinde sürmek (yağ, yumurta sarısı gibi).

tıpa Şişe ağzını kapatmak için kullanılan mantar. =*tapa* >*tıkaç*

tıpa burgusu → *mantar burgusu*

tıpa çekeceği → *mantar burgusu*

tırabeze → *tirebeze*

tırnak ekmeği >*tırnak pidesi [pide]*

tırnak pidesi >*pide*

tırpana (İng. blue skate, L. *Raja batis/Dipturus batis;* İng. bottlenosed skate, L. *Rostroraja alba*) İki ayrı kıkırdaklı balık türüne verilen ad. Bugün ikisinin nesli tehlikededir. Bu balıkların yenen kısmı sadece kocaman göğüs yüzgeçlerinin etiydi. Deveciyan (1915) "en kibar ecnebiler tarafından yenilmekte ise de bizim yerli ahalimiz hiç rağbet etmez" der. =*kırkambar, rina 1* >*vatoz*

tırrîh → *tarîh balığı*

tırtıl baklavası >*baklava*

tib incir >*incir*

tiftik eti Tiftik keçisinin eti.

tîgâl → *tıgala 1*

tikde 1. → *kişniş* 2. → *Frenk kimyonu*

tike Parça, lokma, kuşbaşı et.

tilkikuyruğu 1. (İng. Pigweed, amaranthus, foxtail, L. *Amaranthus*) Anadolu'da bazı türleri sebze olarak kullanılan yabani bir bitki. 17. yüzyılda "sultan börkü" olarak bilinirdi. =*sultan börkü* 2. (İng. Prickly asparagus, L. *Asparagus acutifolius*) Yabani bir kuşkonmaz türü. Batı Anadolu'da "tilkişen" olarak bilinen bu bitkinin genç sürgünleri sebze olarak yenir. >*dişi kuşkonmaz [kuşkonmaz]* 3. → *kuşkonmaz*

tilkikuyruğu üzümü >*üzüm*

tilkitaşağı → *semizlik otu*

tilkitırnağı → *salep*

tîn(I) → *incir*

tîn(II) Kil.

tinka → *tatlısu kayası*

tiragana kirazı >*kiraz*

tirapeza → *tirebeze*
tirbîd → *türbît*
tirbuşon → *mantar burgusu*
tirebeze Masa. =*tırabeze, trapeze*
tirebeze bezi Sofra bezi.
tirebeze takımı Sofra takımı.
tirebeze kurmak 1. Sofra kurmak. 2. Yemek düzenlemek.
tirelenme Çorba ve yağ gibi şeyler kaynarken yüzeye kabarcıkların çıkması.
tirfil Sözlüklerde yabani yonca olarak tanımlanmasına karşılık *Ev Kadını* yazarı Ayşe Fahriye bu sözcüğü dilim anlamında kullanır. Portakal, lakerda dilimi; palamut, kılıç gibi balıkların enlemesine kesilmesiyle elde edilen yuvarlak dilim. =*terfil*
tirhos → *sardalye*
tirhos azmanı → *tirsi*
tirhoz → *sardalye*
tirid → *tirit*
tirit Doğranmış veya dilimlenmiş bayat ekmeği et suyu, süt veya ayran ile pişirerek hazırlanan yemek. Bazen üzerine kavrulmuş soğan ve baharat konurdu. Kalye, yahni, paça gibi bazı sulu etli yemekler, kendi suyuyla yapılan tiritle birlikte yenirdi. Bunun için ekmek bazen önceden kızartılırdı. =*serîd 1, terît, tirid* >*tiritli*
tiritli Suyuyla tirit yapılan ve bu tiritle beraber sunulan (yemek). 16. yüzyılda sarayda tiritli tavuk kalyesi yapılıyordu.
tirkiz → *sardalye*
tirkos → *sardalye*
tirsi (L. *Alosa pontica pontica*) Karadeniz'in kıyı sularında ve ırmaklarında yaşayan göçmen bir balık. Genellikle lüfer büyüklüğünde olurdu. Deveciyan'a (1915) göre, yazın ırmaklarda yakalanan tirsiler daha yağlı ve lezzetli olurdu. Büyük bir sardalye balığına benzediği için "tirhos azmanı" olarak da bilinirdi. =*karagöz tirsi, tirhos azmanı*
dişli tirsi (İng. twaite shad, L. *Alosa finta/Alosa fallax nilotica*) Daha az lezzetli bir tirsi türü. Osmanlı döneminde ayrım yapılmadan asıl tirsi ile birlikte satılırdı.
karagöz tirsi → *tirsi*
tiryak 1. (İng. theriac) Zehire karşı kullanılan macun kıvamında ilaç. 2. Afyon.
tiryaki fincanı >*fincan*
tiryaki şerbeti Afyon, amber, kırmız ve gülsuyu ile yapılan şerbet.
titre → *kitre*
tiz Keskin koku veya lezzet.
tobra → *torba*
toga Buğdaylı nohutlu yoğurt çorbası. 15. yüzyılda Kaygusuz Abdal'ın bir şiirinde adı geçer. Evliya Çelebi İç ve Doğu Anadolu'da yapıldığını söyler. =*toğa, toka*(II) *1, tovga, toyga, toyga aşı, tuğa*
toğa → *toga*
tohmekân → *semizotu*
tohum 1. Çekirdek. 2. Yumurta.
tohum-ı mâhî → *balık yumurtası*
tohum-ı murg Kuş yumurtası.
tohumluk Bahçede tohum ekmek için ayrılan yer.
toka(I) (It. *tocca*'dan) Kadeh kaldırırken bardakların birbirine dokundurulması.
toka(II) 1. → *toga* 2. Kulp. 16. yüzyılda saray kilerinin sinileri için demir toka yaptırılmıştı.
Tokaloğlu kayısı >*kayısı*

Tokatlıoğlu kayısısı >*kayısı*
toklu Altı aylık ile bir yaş arasındaki kuzu. Kebap için uygun sayılırdı.
tokmak Şimşir gibi sert ağaçtan havan eli. Buğday dövmek gibi işler için kullanılırdı.
tokmakbaş Çamuka balığının 9-10 cm uzunluğunda olan büyüklerine verilen ad. >*çamuka*
tokmak kaşığı >*kaşık*
tomalan → *domalan*
tomata → *domates*
tombalak patlıcan >*patlıcan*
tombay → *manda*
tomruk 1. Tomurcuk. 2. Et kesip kıymak için kullanılan kütük.
ton balığı → *orkinos 1*
tonbay → *manda*
tonuz → *domuz*
topalak 1. (İng. English galingale, L. *Cyperus longus*) Kokulu yumruları baharat olarak ve tıpta kullanılan bir bitki. Türkiye'nin birçok bölgesinde yetişir. Modern kaynaklarda "kırkboğum" adıyla da geçer. =*kûm* 2. (İng. nut grass, L.*Cyperus rotundus*) Keskin kokulu küçük yumruları yenir bir bitki. Anadolu'da yetişir. =*Arap topalağı, gecebiten, kara topalak, topalak-ı Arabî* 3. → *domuzağırşağı 4* 4. (İng. earthnut, L. *Bunium ferulaceum*) Yumruları çiğ veya pişmiş olarak yenen Akdeniz bölgesinde yetişen yabani bir bitki. 5. Hoş kokulu kökü olan bir bitki. *Cyperus stoloniferus* (İng. rush-leaved cyperus) olabilir.
topalak-ı Arabî → *topalak 2*
topatan kavunu >*kavun*
topbaş >*kefal*
topçu ayvası >*ayva*
Tophane somunu >*somun*
top marul >*marul*
topra → *torba*
toprak mantarı → *domalan*
top salata → *top marul*
torba Kıl, bez ve deriden yapılan birçok farklı torba türü mutfak ve kilerde kullanılmıştır. Bulgur, kavut, nişasta, tarhana, yufka, kuru meyve gibi kuru ürünleri saklamak, yoğurt süzmek, peynir ve zeytinyağı yapımı gibi işler için özel torbalar vardı. Yolculuk ve sefer sırasında, süzülmüş yoğurt deri torba içinde taşınırdı. =*topra* >*kese, torba yağı, torba yoğurdu*
torba yağı → *su yağı*
torba yoğurdu Bez torba içinde asılarak suyu süzülmüş koyu kıvamlı yoğurt.
torik Büyükçe palamut. Lakerda yapmak için kullanılırdı. =*toruk* >*palamut*
torina 1. → *orkinos* 2. (İng. Jerusalem haddock, opah, moonfish, L. *Lampris guttatus*) Akdeniz dahil dünyanın kuzey denizlerinde yaygın olarak bulunan büyük ve renkli bir balık.
toruk → *torik*
tostağan Tatarların boza içtikleri kulplu kadeh.
tovga → *toga*
toy Düğün, kutlama ziyafeti. "Düğün" kelimesi "toy günü"nden bozmadır.
toyga → *toga*
toyga aşı → *toga*
toy kuşu (İng. greater bustard L. *Otis tarda*) Güney Anadolu bölgesinde bulunan iri bir av kuşu. Kebabı makbul sayılırdı.
toylamak Ziyafet vermek, ağırlamak.
Trabzon hurması Bugün "Trabzon hurması" adıyla satılan meyve

genellikle *Diospyros kaki*'dir (bkz. *kara hurma 1*), ancak 1900'den önce bu ad *Diospyrus lotus* (bkz. *kara hurma 2*) meyveleri için kullanılırdı. Bugün bu iki türü ayırmak için "küçük meyveli Trabzon hurması" ve "büyük meyveli Trabzon hurması" denir.

büyük meyveli Trabzon hurması → *kara hurma 2*

küçük meyveli, Trabzon hurması → *kara hurma 1*

trahonya balığı → *trakonya balığı*

trakonya balığı 1. (İng. greater weever, L. *Trachinus draco*) Eti lezzetli, ancak sırtındaki ve solungaç kapaklarındaki dikenleri zehirli olan bir balık. Osmanlı döneminde dikenleri kesilerek satılışa çıkarılırdı. Dikenleri yüzünden zehirlenen kişinin ağrısını dindirmek için, Osmanlı balıkçıları zırnığı yakıp yaralı yeri dumanına tutarlardı, birkaç dakika içinde ağrı kesilirdi. =*trahonya balığı* >*varsam*
2. → *çarpan*

kum trakonyası (İng. spotted weever L. *Trachinus araneus*) Sırtındaki dikenleri zehirli bir balık. Sığ sularda kumlu bölgelerde yaşar. >*kumsokan*

trapeze → *tirebeze*

trapsal Ahtapota benzeyen bir deniz hayvanı.

trigona Muska şeklinde bir hamur tatlısı. "Trigona" sözcüğü Yunanca üçgen anlamındadır. Hazır yufkadan yapılarak fırında pişirilirdi. Osmanlı döneminde badem ve ekmek kırıntısıyla yapılan içle doldurulurdu. Cumhuriyet dönemine ait bir tarife göre ise fındık, şeker, yumurta sarısı ve çırpılmış yumurta akından oluşan iç konulur.

truf → *domalan*

tuba Cennette bulunan, üzerinde her türlü çiçek ve meyve yetişen ağaç.

tufeyli Davetsiz olarak ziyafetlere katılan kişi; dalkavuk; asalak. =*çanak yalayıcı, ekti, uyuntu, yanaşma*

tuffâh → *elma*

tuffâhü'l-arz → *yer elması 1*

tuffâhü'l berrî → *alıç*

tuffahü'l-habb → *domates*

tuffâh-ı Lübnân Lübnan Dağında yetişen nefis bir elma.

tuğa → *toga*

tuhmugân → *semizotu*

tulguk → *tulum*

tulğa aşı 17. yüzyılda Siirt'te yapılan bir yemek.

tulkuk → *tulum*

tuluk → *tulum*

tulum Kap olarak kullanılan, bütün olarak yüzülmüş hayvan derisi. Su, zeytinyağı, sadeyağ, susamyağı, bal, şarap gibi şeyleri saklamak ve taşımak için; yayık olarak; tulum peyniri yapmak için kullanılırdı. Kırım'dan tulumlar içinde ihraç edilen sadeyağ sıcak havalarda eriyince denizciler tulumları denize atarak yağın tekrar katılaşmasını sağlarlardı. Gaziantep'in pekmezi de tulumlar içinde Arabistan, İran ve Hindistan'a ihraç edilirdi. 18. yüzyılda Mardin'den hoşaflık kuru elma ve armut, keçi tulumları içinde İstanbul'a nakledilirdi. =*dulkuk, duluk, sukre, tulguk, tulkuk, tuluk* >*civcür, tulumcu, tulum hurması, tulum kebabı [kebap], tulum peyniri [peynir], vatb*

tulumba tatlısı Özel bir tulumba ile şekillendirilen hamur tatlısı. Alt

tarafında yıldız şeklinde bir delik bulunan silindir şeklinde teneke zarf ve içine tam sığan merdaneden oluşan aletle yapılır. Küllü su, yumurta sarısı ve undan yapılan hamur yağlanmış teneke zarfa doldurulur, sonra sokulan merdane bastırıldıkça alttaki delikten yivli hamur parçaları çıkar. Bunlar yağda kızartılır. Osmanlı döneminde pudra şekeri ve tarçın serpilerek yenirdi. Günümüze gelen en eski tarifini yazmış olan Mahmud Nedim (1900) tulumba tatlısının Erzurum taraflarında yapıldığını söyler.

tulumcu 17. yüzyılda şenlikler sırasında kalabalığı kontrol altında tutmak için tulumcular görevlendirilirdi. Bunlar havayla şişirilmiş ve üzerlerine yağ ve zift sürülmüş tulumlar giyerlerdi. Onlara değerek giysilerini kirletmek istemeyen insanlar tulumcuların yolundan çekilirdi. Benzer şekilde esnaf geçidi sırasında yağcılar havayla şişirilmiş ve yağlanmış tulumlar savurarak halkın kaçışmasını sağlayarak şaka yaparlardı.

tulum hurması >*hurma*

tulum kebabı >*kebap*

tulum peyniri >*peynir*

tump Tarla veya bahçede sulama yollarını ayıran uzun tümsek.

Tuna kazı >*kaz*

turaç (İng. black francolin, L. *Francolinus francolinus)* Eti beğenilen bir av kuşu. Hacı Paşa, 15. yüzyıl başında yazdığı tıp kitabında, turaç etini tavsiye eder. Evliya Çelebi Kazvin'de turaç böreğinin yapıldığını kaydeder. *=çilkuşu 2, dürrac*

turb → *turp*

turfanda Mevsiminde ilk çıkan veya mevsiminden erken yetiştirilen meyve ve sebze. Bahçıvanların özel becerilerle yetiştirdikleri veya iklimi elverişli olan uzak yerlerden getirilen turfanda meyve ve sebzeler pahalı olduklarından sadece saraylı ve ileri gelenlerin yiyebildikleri lüks yiyeceklerdi. 16. yüzyılda iri turfanda kirazların yüksek fiyata satıldığı biliniyor. Turfandacılığın çok eski olduğu, Mevlana'nin şu beyitinden anlaşılır: "*Can bahçesinin ilk meyvesi her öküz ve eşeğe nerede nasib olur? Bu az bulunur meyvelerden kalbi uyanık ve anlayışlı olan yer.*" 18. yüzyılda Kasımpaşa'da bulunan Tersane Bahçesi turfandacılıkta uzmanlaşmış bahçıvanlar tarafından yetiştirilen turfanda sebze ve meyveleriyle ünlüydü. *=türfende, turvanda >turfandacı*

turfandacı Turfandalık meyve ve sebze yetiştiren veya satan kişi.

turfandalık Turfanda sayılan meyve ve sebze. *=türfendelik*

turık → *maya*

turmus → *acı bakla*

turna (İng. crane L. *Grus grus*) Daha çok tıbbi faydaları için yenen yabani kuş. 16. yüzyıla ait bir tıp kitabına göre eti tarçın ve zencefil ile pişirilir ve geç hazmolur. Turna kuşu pek çok kültürde barışın, mutluluğun, bereketin sembolüdür.

turna balığı (İng. pike, L. *Esox lucius*) Yırtıcı bir tatlısu balığı. Büyükçekmece Gölü dahil birçok göl ve nehirde yakalanırdı. Eti taze olarak az yenir, çoğunlukla tuzlanarak

Romanya, Bulgaristan, Aynaroz ve Suriye'ye ihraç edilirdi. "Turna balığı havyarı" denilen sarı renkli yumurtası, tuzlandıktan sonra, önce astar torbalara, sonra fıçılara doldurulurdu. Bu yumurtalar Anadolu'da yenmez, ihraç edilirdi. Sapanca'da turna balığı "oklama" adıyla biliniyordu. =*oklama, uştuka*

turp (İng. radish, L. *Raphanus sativus*) Tarih öncesi dönemlerden beri Asya, kuzey Afrika ve Avrupa'da yenen bir kök. *Divânü Lugâti't-Türk*'de *turma* olarak geçer. Osmanlı mutfağında beyaz ve siyah turp eskiden beri kullanılırken küçük kırmızı "Frenk turpu" 19. yüzyılda Avrupa'dan getirilmiş olmalıdır. Beyaz ve siyah turplar çoğunlukla rendelenerek, salata olarak tüketildiğinden mutfaklarda turp için özel bir rende bulundurulurdu. Bu salata içki içenler tarafından tercih edilen bir mezeydi. Pişirilerek hazırlandığı bilinen tek turp yemeği 16. yüzyılda sarayda hazırlanan turp kalyesidir. =*acırga 1, fecel, fûcl, fûcül* >*cebü'l-ficl, yabani turp, turp otu 1*

ak turp Kabuğu ve eti beyaz olan turp.

bayır turpu 1. Büyük, uzun, ve keskin lezzetli beyaz turp.
2. → *yaban turpu*

eşek turpu 1. → *purçalık 1*
2. → *yabani turp 2* 3. → *yabani hardal 1*

Frenk turpu Küçük kırmızı turp. Avrupa kökenli olduğu, "Frenk turpu" ve "Nemçe turpu" adlarından anlaşılır. 19. yüzyılın ikinci yarısından önceki kaynaklarda rastlanmaz. "Kiraz turpu" olarak da bilinirdi. Tuza batırılarak yenirdi. =*kiraz turpu, Nemçe turpu* >*mercan turpu*

kara turp → *siyah turp*

kestane turpu Küçük siyah bir turp çeşidi.

kiraz turpu → *Frenk turpu*

lahana turpu → *alabaş*

mercan turpu Muhtemelen Frenk turpunun aynısıydı. >*Frenk turpu*

pembe turp 19. yüzyıla ait bir kaynakta adı geçen ve muhtemelen Avrupa kökenli bir turp çeşidi.

sarı turp → *havuç*

siyah turp Dış kabuğu siyah olan bir turp çeşidi. =*kara turp*

tavşan turpu 15. yüzyılın başında yazılan bir tıp kitabında adı geçen bir turp çeşidi.

yağ turpu (İng. colza, L. *Brassica napus*) "Kolza" veya "kolça" olarak da bilinen, tohumlarından lamba yağı ve makine yağı olarak kullanılan yağ çıkarmak için yetiştirilen bir bitki. 1886'dan önce Bulgaristan'da *rapiçza* adıyla yetiştirilmesine karşın o yıllarda Anadolu'da yetiştirilmiyordu. İthal edilen kolza yağı, konak lambalarında gazyağı yerine kullanılırdı. =*kolça, kolza*

turp lahanası → *yer lahanası*

turş Ekşi.

turşbâ Sirke veya limon suyu katılmış ekşi çorba.

turşi → *turşu*

turşu (İng. pickle) Osmanlı öncesi dönemden beri çok çeşitli turşuların yapıldığı görülür. 14. yüzyılda Aydınoğullarından Umur Bey adına yazılan *Tabîat-nâme*'de "sirkeli hıyar", "sirkeli şalgam", "sirkeli patlıcan", "sirkeli kebere", "sirkeli soğan",

"sirkeli sarmısak" ve "sirkeli limon" adlarıyla yedi çeşit turşudan bahsedilir. 15. yüzyılın ilk yarısında kebere, soğan, sarmısak, elma, armut, ayva, sumak, patlıcan ve hardallı pancar turşularının kaydına rastlanır. Fatih Sultan Mehmed için lahana, enginar, hıyar, kebere, şalgam, üzüm, limon ve kiraz turşuları hazırlanırdı. 16. ve 17. yüzyıla ait kaynaklarda ise ilave olarak kabak, gül, nane, havuç ve pırasa turşularına; 18. ve 19. yüzyılda Rus usulü lahana, mayalı lahana, pancar, biber, mahlut, çağla, semiz otu, bakla filizi, fasulye, karnabahar, ıspanak kökü ve pazı kökü turşularına rastlanır. Tuzlanmış balık, selva kuşu ve incir kuşuna da "turşu" denirdi. >*açar, incir kuşu, selva 1*

balık turşusu >*balık*

çağla turşusu Karışık ham meyvelerden yapılan turşu. Şeftali, kiraz, elma gibi meyveler, asma kabağı, hıyar ve sakız kabağı konurdu. Badem çağlasından da yapılırdı.

mahlut turşu Küçük hıyar, dolma kabağı, kavun ve karpuzdan yapılan karışık turşu.

üzüm turşusu Sirke yerine şırayla yapılan hardallı üzüm turşusu Osmanlı döneminde en yaygın yapılan ve sevilen turşu çeşidiydi. Olgun üzüm salkımları, bol öğütülmüş hardal tohumu ile birlikte fıçı veya küpe konur ve üzerine şıra dökülürdü. Küpte yapılanına "küp üzümü" denirdi. Bu şekilde saklanan üzümlerin taze gibi kalmasına yabancı seyyahlar şaşırıyorlardı. Bursa'da bunu yiyen Broquière (1433) yapılışının sır olduğunu söylerken, 120 yıl sonra İstanbul'da bulunan Avusturya elçisi Busbecq (1555) nasıl hazırlandığını öğrenip ayrıntılı tarifini vermiştir. Fatih Sultan Mehmed için Gelibolu'dan getirtilen üzüm turşusu Anadolu ve Rumeli'nin birçok yerinde yapılırdı. 17. yüzyılda İstanköy'ün üzüm turşusu yüz binlerce testi içinde Mısır'a ihraç edilirdi. İstanbulluların evlerinde hazırladıkları üzüm turşusuna gereken büyük miktarlarda şırayı sağlamak amacıyla bazı yerlerde şarap yapımı yasaklanarak şıranın İstanbul'a yollanması için emir çıkarılmıştır. Üzüm turşusunun bir de sirkeyle yapılan türü vardı. 1403'te İspanyol elçisi Clavijo, Semerkant'a Timur'la görüşmeye giderken, Erzincan'da Moğolların tayin ettikleri Ermeni vali Pitalibet'le yediği yemekte sirkeyle yapılan şeftali, üzüm ve kebere turşularının sunulduğunu anlatır. Mahmud Nedim (1900) sirkeli üzüm turşusunu renkli bir dille metheder: "Hem tatlı ve hem ekşi ve tuzluca lezzetine doyulmaz. Hele soğuk havalara kadar müsaade edilip ise kütür kütür öter, bir nevi turşu olur ki içki içenler bu kadar hevesle içseler fıçılar davacı olurdu." Hardallı üzüm turşusu, "hardaliyeli üzüm turşusu" adıyla hâlâ Anadolu'nun bazı yerlerinde yapılır. >*hardaliye, küp üzümü*

turşu balığı → *balık turşusu 1* [*balık*]

turşu lapası İnce kıyılmış lahana turşusu ile birlikte yenen pirinç lapası.

turşu-pâlâ Yağ ve bal süzülen süzgeç.

turunciye 17. yüzyılda turunçla yapılan bir yemek.

turunç 1. (İng. Seville orange, bitter orange, L. *Citrus aurantium*) Anavatanı Güney Çin veya Kuzey Hindistan olan bir turunçgil türü. MS 300 yılından sonra Araplar tarafından Hindistan'dan Umman'a, oradan Irak ve Suriye'ye, sonra da Sicilya ve İspanya'ya götürülmüştü. Fatih devrinde, İstanbul'un bugün Gaziosmanpaşa adıyla bilinen bölgesinde turunç bahçeleri (ağaç kavunu olabilir, bkz. aşağıda 2. madde) kurulmuş ve bu bahçeleri sulamak üzere Turunçluk su yolu ve kemeri inşa edilmiştir. II. Bayezid döneminde Aydın, Güzelhisar ve Midilli'de yetişen turunçların Bursa bölgesinde satıldığı biliniyor. 16. yüzyıl ortasında Hans Dernschwam'ın anlattığı, gemilerle büyük miktarlarda İstanbul'a getirilen ve ucuza satılan tatlı ve ekşili turunçlar Ege bölgesinden geliyor olmalıydı (bkz. *tatlı turunç*). 16. yüzyılda sarayda turunç suyu ve turunç ekşisi, kalye ve tavuk çorbasında kullanılırdı. Ayrıca reçeli, tatlısı ve şerbeti yapılırdı. Turunç suyu, yeşil zeytin kurulurken su yerine kullanılır ve yeşil biber tavasına konurdu. >*Çin turuncu, turunciye* 2. Farsça *utruc* ve Arapça *ütrüc* ağaçkavunu anlamına geldiğinden Türkçede *utruc*'dan gelen "turunç" kelimesinin bazen ağaçkavunu anlamında kullanıldığı görülür. Örneğin, 16. yüzyıla ait bir saray belgesinde "narenc" ve "turunç" ayrı ayrı geçtiğinden ("narenc sulu kalye", "narenc ekşili tavuk çorbası" ve "turunç ekşili tavuk çorbası") ve "narenc" Arapça'da (Farsça *nareng*'den) turunç anlamı taşıdığından buradaki "turunç" kelimesinin ağaçkavunu olması gerekir. Buna karşın Türkçe "ağaçkavunu" 15. yüzyıl başından itibaren kaynaklarda geçtiğine göre "turunç" kelimesinin Farsça anlamından çok bugünkü Türkçe anlamıyla kullanıldığı düşünülebilir. >*ağaçkavunu*

tatlı turunç → *portakal*

turunç limonu 1847-48 tarihli bir belgede adı geçen bir turunçgil çeşidi.

turvan Kulplu küp şeklinde yayık. Anadolu'da "tufran" gibi adlarla bilinir. >*yayık*

tûşdân Yolcuların taşıdıkları azık torbası veya sepet.

tûşe Azık.

tûşe-i râh Yol azığı.

tuşmal Türkistan'da sofracıbaşı ve çeşnigir'e verilen ad.

tût → *dut*

tût-ı şevkî → *böğürtlen*

tûtü's-sa'leb → *çilek*

tutarak → *kav*

tutkal-ı mâhî → *balık tutkalı*

tutmac → *tutmaç*

tutmaç Kesme hamur ve et veya kıyma ile pişirilen, üzerine yoğurt dökülerek yenen çorba. Tutmacın 11. yüzyılda bir efsaneye konu olmasından erken bir tarihte Türk mutfağında yer aldığı anlaşılır. *Divânü Lugâti't-Türk*'te aktarılan bu efsaneye göre, Büyük İskender'in ordusunda savaşan Türk askerler yurtlarına dönecekleri sırada "bizi tutma aç" sözleriyle

İskender'den son bir yemek vermesini istemişler. O da bilginlerine danışarak bedeni kuvvetlendiren, yüze kırmızılık veren ve hemen sindirilmeyen bu yemeği yaptırmış ve adı "tutma aç" olmuştu. Aynı eserde tutmaçla ilgili diğer bilgiler de tutmaçın eski ve saygın bir yemek olduğunu gösterir: özel tutmaç süzgecine *çowlı*, hamur parçalarına *tutmaç çöpi* dendiği, *yava* adlı bir bitki ve *kat* adlı bir meyvenin suyunun tutmaça renk vermek için kullanıldığı, tutmaç hamurlarının özel bir şişle yendiği, suyunun da çorba olarak içildiği anlatılıyor; *katık* kelimesi ise "sirke, yoğurt gibi tutmaç yemeğine katılan nesne" olarak tanımlanıyor. Kaşgarlı Mahmud tutmaç için "Türklerin tanınmış bir yemeği" olduğunu söyler. 13. yüzyıldan önce hem İran, hem de Arap mutfaklarına girdiği gibi, 13. yüzyılda yazılan çeşitli Arapça tariflerde hamuru "tutmaç gibi aç" talimatı bulunması Arap mutfağına önemli bir etki yaptığını gösterir. Tutmacın en eski tarifi 1330 tarihli Çince bir yemek kitabında yer alıyor. Bu tarife göre tutmaç, kavrulmuş koyun kıyması, kesme hamur, soğan, sarmısak, yoğurt ve fesleğenle yapılırdı. 15. yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında bulunan benzer bir tarifte, farklı olarak sadeyağ konuyor ve fesleğen yerine nane kullanılıyor. Eserlerinde tutmaçtan bahseden Mevlana, "*Türkmen ona tutmaç suyundan verir, o da onu yeter bulur, bekçiliğini yapar*" ve "*İslere bulanmış tencere gibi tutmaç peşindesin*" diye yazar. 15. yüzyılda Osmanlı sarayında tutmaç yapıldığı biliniyor ve 16. yüzyılda da "ekşili tutmaç" ve "börek tutmaç" adlarıyla iki çeşidi kayıtlıdır. 1582'de III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in (III. Mehmed) sünnet düğünü ziyafetlerinde tutmaç sunulmuştur. 19. yüzyıla kadar İstanbul mutfağında varlığını sürdüren tutmaç bugün yöresel mutfaklarda yaşamaktadır. =*lü'te, tutmaç aşı, tutmaç çorbası* >*lahşe*

börek tutmaç Sarayda yapılırdı. 16. yüzyılda sonbaharda yendiğine dair kayıt bulunuyor. Belki Tatar böreği veya su böreği gibi bir yemekti.

ekşili tutmaç 16. yüzyıla ait bir saray belgesinde adı geçiyor. Yazın yenirdi.

sütlü tutmaç 17. yüzyılda İstanbul'da yapılırdı.

tutmaç aşı → *tutmaç*

tutmaç çorbası → *tutmaç*

tutum → *sumak*

tuturuk Ateş yakmaya yarayan, kolay tutuşturulan incecik odun parçaları.

tutuşturuk → *kav*

tuz (İng. salt) Osmanlı döneminde mutfak için en çok aranan tuz çeşidi Eflak kaya tuzuydu. 15. yüzyılda saraya Eflak tuzu ve adi tuz olan deniz tuzu alınırken, 16. yüzyıla ait bir kaynakta ayrıca adi tuzdan da ucuz olan kara renkli bir tuzdan bahsedilir. Tuza yüklenen manevi önem çeşitli gelenek ve deyimde ifade edilir (bkz. *tuz ekmek düşmanı, tuz ekmek hakkı*). Osmanlı döneminde yeni doğan çocuğa isim verildiği sırada babası, çocuğun

ağzına birkaç tanecik tuz kristali koyardı. =*milh, nemek* >*kaya tuzu, nân ü nemek* [*nân*], *nemek-çeş, nemek-çeşi, şor, tuzcu, tuz değirmeni, tuz ekmek düşmanı, tuz ekmek haini, tuz ekmek hakkı, tuzla*

Eflak tuzu Arıtma işlemi gerektirmeyecek kadar saf bir kaya tuzu. Osmanlı döneminde en makbul sayılan mutfak tuzuydu. Eskiden beri ihraç edilen Eflak tuzu Rusçuk yakınlarındaki Yergöğü (Giurgiu) kasabasından Tuna nehrinde gemilere yüklenirdi. İnşaat taşı büyüklüğünde bloklar halinde satın alınan bu tuz evde öğütülerek bembeyaz bir toz haline getirilirdi. =*Ulah tuzu*

Hacı Bektaş tuzu Hacı Bektaş türbesi civarındaki madenlerden çıkarılan kaliteli beyaz kaya tuzu. >*hıyar tuzu*

hıyar tuzu Hacı Bektaş tuzu gibi madenlerden çıkarılan berrak beyaz tuz. Hıyarlar tuz serpilerek yendiği için bu adı almış olabilir. >*Hacı Bektaş tuzu*

kaya tuzu (İng. rock salt) Toprakta yataklar halinde bulunan ve kaya parçaları şeklinde çıkarılan tuz. =*maden tuzu, yalama tuzu*

maden tuzu → *kaya tuzu*

Ulah tuzu → *Eflak tuzu*

yalama tuzu → *kaya tuzu*

tuzcu Tuz satıcısı.

tuz değirmeni >*değirmen*

tuz ekmek düşmanı Sofrasında yemek yediği veya iyilik gordüğü birine karşılık olarak kötülük yapan kişi. =*tuz ekmek haini*

tuz ekmek haini → *tuz ekmek düşmanı*

tuz ekmek hakkı Kutsal sayılan iki temel gıda maddesi olan tuz ve ekmek başkasının sofrasında yendiği zaman o kişiye karşı borçlu sayılarak dostça davranma mecburiyeti. Mecazi olarak, yapılan bir iyilik karşılığında duyulan borçluluğu ifade eder. 15. yüzyılda Türkiye'de seyahat eden Fransız Brocquière yanındaki Memluk rehberinin tuz ekmek hakkı nedeniyle onu soyguncülardan koruduğunu anlatır. 18. yüzyılda İstanbul'da görevli olan Fransız Baron de Tott'un anlattığına göre, onu ziyaret eden saray kuşçubaşısı kendisinden tuz ve ekmek istemiş ve bunları yedikten sonra kendisine kesinlikle güvenebileceğini söylemiştir. =*nân ü nemek*

tuzla Deniz veya tuzlu göl suyunun havuzlarda kurutularak tuz üretildiği yer. >*tuz tavası*

tuzlama 1. Tuzlanarak veya salamura edilerek saklanan yiyecek. 2. Bir tür terbiyeli olmayan işkembe çorbası. Parça halinde kesilen işkembe üzerine kaynar işkembe suyu ve biberli yağ dökülerek hazırlanırdı.

tuzlu balık → *balık turşusu 1* [*balık*]

tuzluk 1. Tuz saklama kabı. Tahta, pişmiş toprak veya cicim gibi dokumadan yapılanlar vardı. Tuzun nemlenmemesi için ocağın yanına asılırdı. Bazı evlerde biri kalın, biri ince tuz için iki tuzluk olurdu. 2. Tuz serpmeye mahsus, billûr gibi malzemeden yapılan ve sofrada kullanılan delikli küçük kaplar. Geç Osmanlı döneminde Batılılaşma etkisiyle kullanılmaya başlanmıştır.

tuz tavası → *tava*(I)

tüffâh → *tuffâh*

tüffahiye Etli elmalı yemek. Arap mutfağından gelen bu yemeğin 15. yüzyıla ait aslı Türkçe iki tarifi bulunuyor. Biri et, tatlı elma, hurma, bol şeker, gülsuyu, misk ve badem ile hazırlanıyordu, diğeri kara üzüm ve tane sumakla yapılan etli elma dolmasıdır. 16. yüzyılda sarayda yapılan tüffahiyenin nasıl yapıldığı bilinmiyor. 17. yüzyılda Evliya Çelebi, Van'da yapılan tüffahiyenin dünyada eşi olmadığını söyler. 19. yüzyıldan itibaren tüffahiye gibi meyveli etli yemeklere İstanbul'da rağbet azalırken Anadolu'nun birçok yerinde yapılageldiler.

tükenmez Karışık meyvelerden yapılan hafif mayalı bir içecek. Ahmed Şevket'in (1925) tarifine göre ham muşmula, ayva, elma, armut, vişne yaprakları, şeker ve soğuk su, musluklu bir fıçıya doldurulur ve beş on gün bekletilir. Tüketildikçe soğuk su ve şeker ilave edilerek fıçı dolu tutulur.

tülbent Seyrek dokunmuş ince pamuklu bez. Mutfakta çok çeşitli işler için kullanılırdı. 16. yüzyıla ait bir kayda göre saray mutfağında Denizli'nin tülbenti tercih edilirdi. Meyve sularını, sütü ve soğan suyunu süzmek, hamur pazıları, peynir, lakerda gibi şeyleri sarmak, öğütülmüş salebi elemek, limon çekirdeklerinin yemeğe düşmemesi için sıkılacak limonu sarmak, kızartılacak kabak dilimlerini kurulamak gibi işlevleri vardı. Gezinti sırasında padişahın kaşıkları ıslak tülbentle silinir ve meyve yerken el bezi olarak kullanılırdı. Astar kumaşı da benzer işler için kullanılırdı. >*astar*

türbe eriği >*erik*

türbît (İng. turpeth, L. *Ipomoea turpethum*) Kökü tıpta kullanılan, Hindistan ve Seylan (Sri Lanka) kökenli bir bitki. 1602'de Şehzade Mehmed'in (III. Mehmed) mutfak masrafı listelerinde kaydedilmişti. >*tirbîd, terbît, türbüd*

türbüd → *türbît*

türfende → *turfanda*

türfendelik → *turfandalık*

Türk böreği >*börek*

Türk keki (kek-i Türkî) >*kehk*

Türk-i rustâyân (köylüler güzeli) → *sarmısak*

türlü 18. yüzyıl sonuna ait en erken türlü tarifine göre, et, taze sarmısak, patlıcan, kabak, bamya gibi sebzeler ve korukla yapılırdı. Sebzelerin göze hoş görünecek şekilde düzenlenmesi bu yemeğin önemli bir özelliğiydi. Toprak kap içinde fırında pişirilen türüne İstanbul'da "güveç türlüsü" veya "çömlek çatlatan" denirdi. Mehmed Kâmil'in 1844 tarihli tarifinde kavata ve domates suyu da konuyor ve tarçın serpilerek yenmesi tavsiye ediliyor. Güveç türlüsü, 1856 yılında Anadolu Kazaskeri Selim Paşa'nın verdiği büyük yaz ziyafetinde sunulan yemeklerden biriydi. =*türlü kebabı* >*bezirgan aşi, çömlek çatlatan, heft-elvân 2, kabak bastı*

türlü kebabı → *türlü*

tütsü → *tütün*

tütsü balığı → *tütün balığı*

tütsülemek → *tütünlemek*

tütün 1. Erik, üzüm gibi meyveler olgunlaştığında üzerinde bulunan duman gibi tabaka. =*duman*

2. Dumanda işlenmiş (füme) dil, balık veya peynir. *=isli, tütsü, sığır dili [sığır], tütün balığı, tütün dolabı*

tütün balığı **1.** Füme (dumanda işlenmiş) balık. Başta uskumru olmak üzere, mersin balığı, lüfer, kılıç balığı, palamut gibi çeşitli balıklar bu şekilde işlenirdi. Altınbaş kefal ve ilarya ile yapılan tütün balığına "likorinos", defne dallarına geçirerek yapılan türlerine "defne balığı" denirdi. İstanbullu hanımlar tütün balığını evlerinde yapar veya bilenlere yaptırırlardı. Tütünlenecek balıklar bütün olarak veya kılçıksız parça halinde tülbente sarılıp iplere bağlanır. En basit tütün yöntemi ocağın içine veya üzerine asmaktı. Daha gelişmiş bir yöntem de tütün dolabında tütünlemekti. Rusya sularında, tütünlenmiş uskumru balığı talebini karşılayacak kadar uskumru çıkmadığından İstanbul'a yerleşmiş Rus tüccarları Rus usulü tütünlenmiş uskumru balığını hazırlatarak Rusya'ya ihraç ederlerdi. Avrupa'dan ringa balığının tütünü ithal ediliyordu. *=balık tütünü, tütsü balığı >defne balığı, likorinos, ringa, tütün dolabı, uskumru defnesi [uskumru]* **2.** Kurutulmuş yağlı uskumru. Dumanla işlenmediği halde "tütün balığı" olarak bilinirdi. İçi temizlenen balıklar önce 24 saat tuzda bırakılır, sonra birer defne dalıyla karınları açık tutularak gölgede kurutulurdu. Bu yöntemle kurutulmuş balıkların eti sarımtrak renkli ve yumuşak pastırma gibiydi. En fazla bir ay dayanırdı. Lüfer, palamut, torik gibi balıklar da bu yöntemle kurutulurdu. Bunun 17. yüzyıla ait bir narh defterinde kaydedilen "balık pastırması" olması mümkün. *>balık pastırması [balık]*

tütün balığı salatası Izgarada pişirilen tütün balığı sirkeye yatırıldıktan sonra maydanoz ve dereotu ile karıştırılır ve üzerine zeytinyağı ve limon dökülerek hazırlanırdı.

tütün dolabı *Ev Kadını* (1882) yazarı Ayşe Fahriye fıçıdan tütün dolabı yapılmasını anlatır. Bir metre yüksekliğinde bir fıçının alt tahtaları çıkarılır, balıkların asılacağı iplerin bağlanması için üst tarafında delikler açılırdı. Tülbente sarılmış bütün veya parça halinde balıklar fıçıdaki iplere asılırdı. Çanak içinde hazırlanan küllü ateşe meşe kabuğu koyup fıçının altına sürülür ve beş on gün balıklar bu ateşin çıkardığı dumanda bekletilirdi. Hazır olunca çıkarılıp havadar bir yere asılırdı.

tütünlemek Balık, et, dil veya peyniri dumanda tutmak. Bu işlemle hem dayanıklı hale gelir, hem de farklı bir lezzet kazanır. *=dumanlamak, tütsülemek*

tütünlük Ocak ve fırının duman çıkacak bacası.

tüylü tombalak → *şeftali*

tüysüz şeftali *>şeftali*

ubkûr → *âbkûr*

uca Kuyruk sokumu; but kemiği. >*uca yahnisi* [*yahnı*]

ucu eğri kestane (İng. autumn crocus L. *Colchicum variegatum*) Zehirli bir güz çiğdemi türünün yumrusu. Eskiçağdan beri tıbbi amaçla kullanılmıştır. =*eğri kestane*

uçurcak → *lades 1*

ûd 1. → *öd* **2**. Ağaç, odun.

ûdü'l-kahr (İng. pellitory of Spain L. *Anacyclus pyrethrum*) Akdeniz bölgesinde yetişen, "nezle otu" adıyla bilinen bir bitkinin kökü. Mesir macunu ve nevruziye'ye konurdu. =*âkırkarhâ*

ûd-ı Hindî → *öd*(1) *2*

udm Ekmekle yenen katık. =*üdüm*

ufaklamak Ufalamak.

ufak limon 1539'da Kanunî'nin şehzadeleri Bayezid ve Cihangir'in sünnet düğününün kına gecesinde verilen tatlılar arasında ufak limon reçeli vardı. Frenk limonu olabileceği düşünülür. >*Frenk limonu, Mısır limonu*

ufantı Kırıntı.

uğut 1. İri öğütülmüş un. **2**. İyi kabarmamış (ekmek). **3**. Sivas'ta çimlenmiş buğdaydan yapılan bir çeşit tatlı.

ukar → *şarap 2*

Ulah tuzu >*tuz*

ulbe 1. Süt sağılan çanak. **2**. Fıçı, sandık.

ulbe yoğurdu >*yoğurt*

ullîk → *böğürtlen*

ulleyk 1. → *böğürtlen* **2**. → *ağaç çileği*

ulleyk-i cebelî → *ahududu 2*

umaç → *oğmaç*

un 1. Öğütülmüş tahıl veya baklagil. Ekmek ve hamur işleri için kullanılan en kaliteli ve en pahalı un cinsi olan has un ("dakîk-i has") buğdaydan yapılan beyaz undu. Diğer buğday unları, yine beyaz olan simit unu, fodula unu ve somun için kullanılan harcî (kepekli) unuydu. Arpa unundan ekmek yapılır, pirinç unu çeşitli helva ve tatlı yapımında kullanılırdı. Bakla unu bazen ekmeğe katılırdı. =*ard, dakîk* >*uncu, Un Kapanı* **2**. Öğütülerek veya dövülerek ince toz haline getirilen başka maddelere de "un" denilirdi: safran unu, şeker unu gibi.

bakla unu >*bakla*

fodula unu Fodula ekmeği yapımında kullanılan, simit unundan biraz daha

ucuz bir cins beyaz buğday unu. 16. yüzyılda kaydı geçer.

harcî un 1. Esmer kepekli un. 2. Çavdar unu.

has un En iyi cins beyaz buğday unu. =*dakîk-i has*

kaba un Kalın öğütülmüş un.

leblebi unu >*leblebi*

pirinç unu >*pirinç*

simit unu İyi cins buğdaydan yapılan kepeksiz beyaz un. Beyaz ekmek, simit, çörek gibi çeşitli hamur işleri için tercih edilen bir un türüydü. =*dakîk-i simit, simit 2* >*simit buğdayı*

yarı un Kepekli un.

un çorbası Un veya hamurla yapılan çeşitli çorbalar. Evliya Çelebi lahşe çorbasının bir diğer adının "un çorbası" olduğunu söyler. 18. yüzyıl sonunda yazan Ahmed Cavid omaç için "un çorbası" tanımı verir. 1876 yılına ait bir un çorbası tarifi süt, un ve az miktarda şekerden yapılan bir çorba içindir. 1924 tarihli bir tarife göre ise un çorbasının üzerine kızarmış ekmek parçaları konurdu. >*lahşe, omaç*

un helvası Un, yağ ve şeker veya balla yapılan çok eski bir helva türü. 15. yüzyılın ilk yarısında adına rastlanır. "Hânegî helva" (ev helvası) adıyla da bilindiği halde 1502 yılında çarşıda satıldığına dair kayıt vardır. En iyi un helvası kırma denilen kaba öğütülmüş ve özlü olmayan undan yapılırdı (bkz. *kırma un helvası*). Kavrulurken hava kabarcıklarının yüzeyi kıpırdatmasına "göbek atmak" denirdi. Yeterince piştiğini anlamak için maşayla içine bir köz parçası sokulup çıkarılır, ateşi sönmezse pişmiş olduğu anlaşılırdı. Tane tane dökülecek şeklinde yapılan türüne "gaziler helvası" denirdi. =*âfrûşe 1, bergûl 1, habîs, hanegî helva* >*Acem helvası, düğün helvası, gaziler helvası, göbek atmak, kırma un helvası, Özbek helvası, tezpişti*

uncu Un satan esnaf. Evliya Çelebi giydikleri başlığı Karagöz şapkasına benzetir.

Un Kapanı İstanbul'a gelen unların tartıldığı kantar ve un ambarı bulunan resmi kuruluş. 17. yüzyılda Un Kapanı civarında yüzlerce uncu dükkânı, yüz kadar ekmek fırını ve çörek, simit, gevrek, peksimet, börek, gözleme gibi hamur işlerini yapan çeşitli fırınlar bulunurdu.

unkûd Salkım.

unkûd-i heremî Üzüm salkımı.

unlamak Una bulamak, un serpmek. >*ervelemek*

unluk Un ambarı.

unnâb → *hünnap*

unnâbü's-sa'leb → *bektaşi üzümü*

un özü → *nişasta*

uratmak Hiçbir şey bırakmayıp yiyip bitirmek.

urs Düğün yemeği.

urûk Kökler.

urûk-ı safrâ 1. → *zerdeçal* 2. → *curcuma*

urfadan → *rafadan*

Urus hıyarı >*hıyar*

urva Hamur açarken altına ve üstüne serpilen un. =*erve, ervelemek*

uryani eriği >*erik*

usare Meyve gibi şeylerin sıkarak çıkarılan suyu, özsu.

usfur (İng. bastard saffron, safflower L. *Carthamus tinctorius)* Turuncu

rengi çiçekleri safran yerine yemeklere sarı renk vermek için kullanılan bir bitki. *Divânü Lugâti't-Türk*'te *zerenze* adıyla geçer. 15. yüzyılda dövülmüş tohumu, "asfuriye" adlı yemeğe konurdu. *='asfûr, aspir, aspur, cesed 2, kürküm 2, yalancı safran >'asfûriye, usfurî*

usfurî Usfur ile renklendirilmiş.

uskumru (İng. mackerel, L. *Scomber scombrus*) Boğazlar'da ve Marmara'da eskiden daha bol bulunan bir balık. Yağlı döneminde taze yenir, yumurtladıktan sonraki yağsız döneminde kurutulurdu. Yağsız uskumru ve bunun kurutulmuşuna "çiroz", yağlanmaya başlayanlara "lipari", kasım ayında da "kasım kanadı" denirdi. Taze uskumrunun kebabı, külbastısı, yahnisi, tavası, taratoru ve dolması yapılırdı. Eskiçağdan Osmanlı döneminin sonuna kadar uskumru bağırsaklarından eski adı *garum* olan balık sosu yapılırdı. Ancak Deveciyan'a göre (1915), *garum* aslında uskumru değil, aynı aileye ait ve uskumruya çok benzeyen kolyoz bağırsağından yapılırdı. Bazı dillerde bu iki türe aynı ad verilmesi Deveciyan'ın verdiği bilgiyi destekler. Tuzlanmış (örneğin *uskumru turşusu*) ve kurutulmuş (örneğin *uskumru pastırması* ve *çiroz*) uskumru, Yunanistan, Rusya ve Romanya'ya ihraç edilirdi. *>çiroz, Kasım kanadı, Mayıs kanadı*

uskumru dolması En meşhur uskumru yemeği. 17. yüzyılda kaydına rastlanır. Hüner isteyen bu dolma için balığın derisi yırtılmadan eti ve kılçığı çıkarılır, sonra eti soğan, çam fıstığı, üzüm ve baharatlarla kavrulup deriye doldurulur ve balık zeytinyağında kızartılırdı. Uskumru dolması çok taze balıktan yapılamaz, etin gevşeyip deriden kolay ayrılması için balığın birkaç saat beklemesi gerekirdi. Deriyi bozmadan eti çıkarmak için silindir şeklinde özel bir teneke alet kullanılırdı. Meyhaneciler Şeker Bayramının birinci gününde müşterilerine kendilerini hatırlatmak için evlerine uskumru veya midye dolması yollarlardı. *>balık dolması [balık]*

uskumru defnesi Dumanda tütsülenmiş uskumru. Bunun için "kasım kanadı" denilen yağlı ve büyük uskumrular kullanılırdı. Bir gün tuzda yatırılan balıklar sonra yıkanıp yakaları bir defne dalıyla gerilir, çift olarak kuyruklarından bağlanıp tülbente sarıldıktan sonra tütün dolabına veya ocağın içinde asılırdı. Beş on gün tütsülendikten sonra yemeye hazırdı. *>tütün balığı 1*

uskumru pastırması 1640 yılına ait narh defterinde adı geçen uskumru pastırmasının, içi temizlenip tuzlandıktan sonra gölgede kurutulan yağlı uskumrular olduğu düşünülebilir, çünkü Deveciyan (1915) bu yöntemle hazırlanan uskumruyu yumuşak pastırmaya benzetir. 19. yüzyılda bu tür kuru uskumruya "tütün balığı" denilmesine rağmen, aslında tütsü (tütün) işleminden geçmiyordu. *>balık pastırması [balık], tütün balığı 2*

uskumru taratoru Haşlanmış uskumru etine fındık taratoru,

zeytinyağı ve kırmızı biber konularak hazırlanan salata.
uskumru turşusu 17. yüzyılda kaydına rastlanan uskumru turşusu, içi temizlenmiş uskumruları tuzlayıp fıçılarda istif ederek hazırlanırdı. İki hafta sonra yenmeye hazır olur ve üç ay tadı bozulmadan dururdu. Bu şekilde hazırlanan uskumru kızartıldıktan sonra salatası yapılırdı.

uskuna sardalyesi Mahmud Nedim'in (1900) yemek kitabında adı geçen bir tür tuzlanmış sardalye.

uskurcuna 18. yüzyıla ait bir Ramazan mânisinde sayılan bir reçel türü.

usküre Küçük kâse. Toprak, çini veya bakırdan yapılan usküreler şerbet içmek, palude ve turşu koymak için kullanılırdı. Fatih Sultan Mehmet çini ve bakırdan olanları kullanırdı. Aynı padişaha ait özel usküre kılıfları belki sefer ve av gezileri sırasında kullanılmıştı. 17. yüzyılda çarşıda satılan Paşabahçe işi usküreler 16,5 cm çapında, Kütahya işi olanlar ise 7,5 cm çapındaydı. =*sükre, süküre, üsküre* >*kâse*

ustufato (İtalyanca *stoffato*'dan) Salçalı et yemeği.

ustûhdûs → *karabaş 3*

uşbe (L. common smilax, L. *Smilax aspera*) Bir gıcır otu türü. >*gıcır otu*

uşiye → *tarhana*

uşnân → *çöğen*

uştuka → *turna balığı*

utruc → *ağaçkavunu*

utrucî Ağaçkavunu ile tatlandırılmış.

utrunc → *ağaçkavunu*

uyku Taze peynir.

uykuluk (İng. sweetbread) Süt kuzusunda bulunan iki ayrı beze verilen ortak ad. Biri, gırtlakta bulunan parmak şeklindeki bez (özden, timüs bezi), diğeri mide yakınında bulunan yuvarlak bez (pankreas). =*öksüzce bağır* >*özden*

uyuğmak → *uyumak*

uyumak Pıhtılaşmak. Özellikle mayalanan sütün yoğurt veya peynir haline gelmesi. =*uyuğmak*

uyuntu → *tufeyli*

uzun biber → *dâr-ı fülfül*

uzunburun (İng. Sevruga sturgeon, L. *Acipenser stellatus*) Azak ve Hazar denizlerinde bol bulunan bir tür mersin balığı. Havyar en çok bu türden elde edilir. Yumurtaları gri renklidir.

Uzunköprü kavunu >*kavun*

uzun levrek (İng. pike-perch, L. *Stizostedion lucioperca*) Türkiye'nin bazı göllerinde bulunan bir tatlısu balığı. Osmanlı döneminde Terkos Gölü'nden İstanbul Balıkhanesi'ne getirilirdi. Yağlı, beyaz ve lezzetli eti beğenilirdi. Aynı aileye ait tatlısu levreği ile birlikte yakalandığından genellikle "tatlısu levreği" adıyla satılırdı. >*tatlısu levreği*

üçayak → *sacayağı*
üç karındaş Tavuk eti, koyun eti ve paçadan yapılan yahni.
üdüm → *udm*
ügre → *ökre*
ülker → *ölker*
ülkersiz şeftali >*şeftali*
ülüfer → *lüfer*
ürük → *erik*
üryani → *uryani*
Üsküdar kaymağı >*kaymak*
üsküre → *usküre*
üstat pişirici Hamur işlerinde usta olan saray aşçısı. >*hamurcu*
ütme Buğdayın biçilmeye yakın hâlâ yeşil olan başakları alevli ateşe tutulur, kılçıklar ve kabuklar yandıktan sonra kavrulmuş taneler ovularak başaktan ayıklanır. Bu tanelere ütme denir. Ütmenin pilavı yapılırdı. Aynı işlemden geçirilen taze arpa ve nohut tanelerine de ütme denirdi. *Divânü Lugâti't-Türk*'te *suruş* olarak geçiyor. Osmanlı döneminde en iyi ütme Mısır'dan geliyordu. Dibekte dövülerek bulguru yapılırdı. =*ferik, firik, kûken, ütüme* >*ferik bulguru* [*bulgur*], *kavurmaç*
ütmek Taze buğday, arpa veya nohudu kabuklarıyla alevli ateşe tutarak alazlamak. Çok eski olan yöntem tarih öncesi, hatta tarım öncesi dönemde yabani tahılları hazmedilebilir hale getirmek için kullanılmıştır. >*ütme*
ütrüc → *ağaç kavunu*
ütücü Baş ve paçanın kıllarını alazlayarak temizleyen esnaf. >*paçacı, ütmek*
ütülemek 1. Pişirilecek tavuk veya paçanın tüylerini alevde yakarak temizlemek. Bu iş mumla yapılıyordu. >*ütücü*
2. Ateşte kızdırılan uzun saplı demirle yemeğin yüzeyini pembeleştirmek. 19. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa mutfağından alınan bir yöntemdir.
ütüme → *ütme*
üveyik (İng. turtledove, L. *Streptopelia turtur* veya İng. stockdove, L. *Columba oenas*) Kumru ve güvercin ailesine ait bir av kuşu. Ahmed Cavid'e göre, avlanması hoş görülmezdi. >*güvercin*
kızılca **üveyik** Ahmed Cavid'in 18. yüzyıl sonunda bahsettiği bu kuş muhtemelen bilimsel adı *Streptopelia*

senegalensis olan, şehirlerde yaşayan bir cins kumrudur. Eti yenen bu kuş tespit edilemeyen bir tarihte anavatanı olan Ortadoğu ve Kuzey Afrika'dan İstanbul'a getirilmiştir.

üvez (İng. sorb apple [meyve], İng. service tree [ağaç], L. *Sorbus domestica*) Anadolu'nun dağlık yörelerinde yetiştirilen bir ağacın ekşi meyvesi. İyice olgunlaşınca yenir. Biri elma, diğeri armut biçiminde iki kültür cinsi vardır, elma biçiminde olan daha iri ve az ekşidir. Üvez Fatih Sultan Mehmed için saraya alınırdı. Hevenk halinde asılarak kış için saklanırdı. =*gubâriye, gubeyra, izdef*

kuş üvezi (İng. mountain ash, L. *Sorbus aucuparia*) Üvezin yenebilen yabani cinsi. Kırmızı meyveleri salkım şeklinde yetişir. >*yabani üvez*

yabani üvez → *kuş üvezi*

üzer → *kulak otu*

üzerlik (İng. Syrian rue, L. *Peganum harmala*) Tohumları baharat, tütsü ve keyif verici olarak kullanılan yabani bir bitki. Âbkameye konurdu. Tıbbi amaçla da kullanılırdı. Halen Anadolu'nun bazı yörelerinde kurutulmuş tohumlar ipliklere geçirilerek nazarlık yapılır. =*isfend 2, sipend*

üzgün balığı (İng. common dragonet, L. *Callionymus lyra*) Eti yenmeyen rengârenk bir balık. Osmanlı döneminde kurusu nazarlık olarak nekahat dönemindeki hastalara takıldığından "üzgün balığı" adıyla bilinirdi. Ahmed Vefik'e göre ise isminden dolayı hasta insanlara yedirmek üzere satılırdı. Parlak turuncu, yeşil, mavi ve zeytuni renklerinden dolayı "mineli balık" da deniyordu. =*mineli balık*

üzmelik → *sakız otu*

üzüm (İng. grape, L. *Vitis vinifera*) Kültür üzümü *Vitis vinifera* alt tür *sylvestris* türü yabani üzümden Neolitik devirde geliştirilmiştir. En eski buluntuları MÖ 6000'e ait olup Anadolu ve Gürcistan'da bulunmuş, bu bölgeden Ortadoğu, Mısır ve Akdeniz bölgesine yayılmıştır. Son genetik çalışmalar da İberya yarımadası gibi farklı bölgelerde bağımsız olarak kültür üzümlerinin geliştirildiğine işaret ediyor. Orta Asya'ya da yayılan üzüm kültürü buradan Çin'e MÖ 100 tarihi civarında götürülmüştü.

7. yüzyılda taze kısrak memesi üzümü, üç çeşit kuru üzüm ve pekmez Doğu Göktürkler tarafından Çin'e ihraç ediliyordu. Kısrak memesi üzümü o kadar beğenilmişti ki, Çinli şair Liu Yu-hsi'in bir şiirinde adı geçer. *Divânü Lugâti't-Türk*'te bu konudaki bilgi ve çok sayıda terim Orta Asya'daki üzüm kültürünün gelişmişliğini yansıtıyor. Örneğin, asmanın meyve vermesi anlamında *üzümlenmek*, üzüm toplamakta yardım ve yarış etmek anlamında *üzüşmek*, üzüm asmaları bağlanan yaş söğüt dalı anlamında *kagıl* ve erişilemeyen üzüm salkımlarını kesmek için kullanılan sofra biçiminde üç ayaklı nesne olan *tapçan*. Anadolu'nun eski üzüm kültürü de Türkçe'ye giren *cıngıl* gibi Yunanca kökenli üzüm ve üzümcülükle ilgili kelimelerde

görülmektedir. Anadolu'da asmalar çardaklara sarılır veya sıralar halinde yetiştirilirdi. 16. yüzyılda Dernschwam bu yöntemlerin faydasına değinip Avusturya'da bağlara asma dikmek için pek çok orman ziyan edildiğini söyler. 15. yüzyıldan itibaren yabancıların en çok ilgisini çeken hususlardan biri, üzümlerin hardallı sirkede taze koparılmış gibi uzun süre kalmalarıydı (bkz. *turşu/üzüm turşusu*). Ayrıca kilerde asılarak veya üzerine toprak örtülerek uzun süre saklanabilen kış üzümü türleri de vardı (bkz. *hevenk üzümü*). Thomas Dallam (1599) çok çeşitli üzümlerin yetiştiğini, "yılın her günü üzüm yemenin mümkün olduğunu" yazar. Aşıcılıkta uzman olan bahçıvanlar marifetlerini göstermek için tek asmaya birçok çeşit üzüm aşılarlardı. Evliya Çelebi birine Urla'da, diğerine Cezayir fatihi Murad Reis'in Rodos'taki türbesinde rastladığı bu tür asmaları anlatır. Taze üzüm yeme alışkanlığı, pekmez ve kuru üzüm gibi ürünlerin mutfaktaki önemi ve Müslümanların şarap içmemeleri gibi nedenlerden, sofra ve kurutmalık üzüm türlerine çok önem verilirdi. Zhukovski'ye (1925-27) göre bunlardan sultani, razaki, çavuş, misket gibi çeşitler İran veya Orta Asya kaynaklıdır. Birçok yabancı gezgin çavuş üzümünün dünyanın en güzel sofra üzümü olduğunu, kış boyunca da taze durabildiğini belirtir. Osmanlı döneminde siyah ve kırmızı kuru üzüm şerbet, hoşaf, ekşi aş, zırva, aşure, pilav gibi yemeklere konurdu. Üzüm şırası, helva, ağda, palude, turşu, pekmez, tatlı sucuk ve pestil gibi birçok yiyeceğin yapımında kullanılırdı. İzmir'in siyah üzümünün özsuyu kırmızı yahniye konurdu.
=engûr, engür, ineb >fota, kebab-ı incir, koruk, pekmez, şıra **üzüm çeşitleri:** *>asâbiü'l-azarî, askar, ıstafilya, kelinceri, kişmiş, mevîz, mevîz-i ahmer, mevîz-i esved, mevîz-i sürh, mevîz-i siyah, mevîz-i mürg, yâkûtî, zebîb 1* **üzüm adıyla bilinen başka meyveler:** *>Acem üzümü, ayı üzümü, Bektaşi üzümü, çay üzümü, çoban üzümü, diken üzümü, Frenk üzümü, İngiliz üzümü, it üzümü, kuş üzümü 2, Macar üzümü, mercan üzümü, mevîz-i Firenç*

altıntaş üzümü Trakya ve Marmara bölgelerinde yetişen, şarabı yapılan sarı renkli sert bir üzüm türü.

beylerce üzümü Türkiye'nin en eski üzüm çeşitlerinden biri olan bu üzümün kaydı 1502 tarihli Bursa İhtisab Kanunnamesi'nde bulunur. Bolu, Bilecik, Aydın ve İzmir'de yetiştirildiği bilinir.

çakal üzümü → *yabani üzüm 1*

çavuş üzümü 18. yüzyıldan itibaren kaynaklarda adı geçen değerli bir sofralık üzüm türü. Taneleri büyük, açık yeşil renkli ve tatlıdır. Eskiden kışa saklanırdı. Çavuş üzümünü övenlerden biri olan Amerikalı De Kay (1832) hayatında yediği en güzel sofralık üzüm olduğunu belirtir. Rivayete göre, Mekke yakınındaki Tayf'ten hacılar kafilesi çavuşlarından biri tarafından İstanbul'a getirildiği için bu adla anılmıştır. Zhukovski'ye (1925) göre, İran veya Orta Asya

kökenli üzüm çeşitlerinden biridir. Osmanlı zamanında Üsküdar ve Kadıköy'de, bugün ise Bozcaada, Safranbolu gibi birçok yerde yetişir. 1885 tarihinde Fransızlar, Gümülcine ve İstanbul'dan damızlık çavuş asmasını Fransa'ya götürmüşlerdir. 1890 tarihli Redhouse'a göre, Fransa'nın *chasselas* üzümü aslında çavuş üzümüdür. 19. yüzyıla ait kaynaklarda "çoban çavuş" ve "telli çavuş" diye adlandırılan iki çavuş üzümü türüne rastlanır.

çekirdeksiz üzüm 1. → *sultani üzüm* 2. Çekirdeği olmayan herhangi bir üzüm türü.

dürbili üzüm Malatya ve Konya'da yetiştirilen meşhur bir üzüm cinsi. Evliya Çelebi dürbili üzüm yaprağı sarmasını Malatya'nın meşhur yiyecekleri arasında sayar.

fıçı üzümü "Fota" denilen iki ucu açık olan fıçı içerisinde pazara getirilen üzüm. Taze üzüm mü, yoksa hevenk üzümü mü olduğu öğrenilemedi.

gelin parmağı üzümü → *parmak üzümü*

Hafız Ali üzümü 1900'de Rumeli muhacirlerinden Hafız Ali adlı kişi tarafından Bursa'dan Bulgaristan'a götürülen bir üzüm çeşidi. Aslında "İstanbul razakisi" veya rivayete göre Beyrut'tan geldiği için "Beyrut hurması" adıyla bilinen üzümdür. 1883'te Fransa'ya götürülmüştür. *=Beyrut hurması, İstanbul razakisi*

hevenk üzümü Asılarak saklamaya elverişli kalın kabuklu kış üzümü. Çok soğuk havalarda asılı yerde donup bozulmaması için kandiller yakılırdı. Evliya Çelebi, Erzincan'ın Kemah ilçesinde, hevenk üzümünün yapraklarıyla toprağa gömülerek saklandığını anlatıyor. Ayşe Fahriye (1882), salkımların ince bir tabaka kum bulunan bir teknenin dibindeki deliklerden asılmasını tavsiye ediyor, böylece kum vasıtasıyla sapları nem alan üzümlerin daha iyi dayandığını anlatıyor. *=aveng üzümü >gradine*

Hora üzümü Üsküdar'da yetişen bir üzüm türü.

hoşhorca üzümü Saraybosna'da yetişen bir üzüm türü.

İstanbul razakisi → *Hafız Ali üzümü*

İzmir siyahı İzmir'in meşhur siyah üzümü. Özsuyu yemeklere konurdu. 18. yüzyıla ait bir yahni tarifinin malzemeleri arasında bu özsu bulunur ve 1844 tarihli bir tarife göre hardal sosuna konurdu.

kısrak memesi üzümü Orta Asya'da meşhur bir üzüm çeşidi. Uzun ve mor renkli bu üzüm 7. yüzyılda Türk yabgusu tarafından Çin'e hediye olarak yollanmıştı. Çin'de çok beğenilen bu üzümün bir şiirde adı geçiyor.

kış üzümü Kışa saklamaya elverişli, dayanıklı bazı üzüm çeşitleri.

kızıl üzüm → *mevîz-i ahmer*

kuru üzüm Kurutulmuş birçok üzüm çeşidi şerbet, hoşaf, ekşi aş, zırva, aşure, pilav gibi yemeklerde kullanılırdı. Kuru üzüm Osmanlı ticareti ve ihracatında önemli yer tutardı. *=mevîz, zebîb 1 >gradine, kuş üzümü, mevîz-i ahmer, mevîz-i esved, mevîz-i sürh, mevîz-i siyah, mevîz-i mürg, Şam üzümü*

kuş üzümü 1. (İng. currant) Ufak, siyah, çekirdeksiz bir üzüm çeşidi. Eskiçağdan beri güneybatı Yunanistan'ın Korintos bölgesi ve yakınındaki adalarda yetişenler meşhurdu. Yüzyıllarca Avrupa'ya önemli bir ihraç ürünüydü. 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında görülür. =*ıstafilya, kişmiş 1, kişniş üzümü, mevîz-i mürg* 2. Bazı üzüm benzeri yabani meyvelere de "kuş üzümü" deniyor. Örneğin, bir tür ahududu olan *Rubus discolor* ve bir tür yabani kiraz olan *Cerasus angustifolia.*

küp üzümü Küpte yapılan ve sirke yerine şıra kullanılan üzüm turşusu. >*üzüm turşusu [turşu]*

misket üzümü (İng. muscatel grapes) Eskiçağdan beri Anadolu'da yetiştirilen beyaz ve siyah cinsleri olan çekirdekli bir üzüm türü. Hoş kokusundan dolayı değer verilen bu üzüm başka ülkelere yayılmıştır. Sofralık olarak tüketilmekten başka sirke, şarap, rakı, kuru üzüm ve pekmez yapımında kullanılıyordu. Osmanlı sarayı için misket üzümünden sirke üretilirdi. >*misket arakı*

Müşküle üzümü İznik'ten Bursa ve İstanbul'a yayılan meşhur bir sofralık üzüm türü.

papaz karası üzümü Trakya'da yetişen bir siyah üzüm türü. Osmanlı döneminde bu üzümden yapılan kırmızı şarap "papaz karası" adıyla meşhur olmuştu.

parmak üzümü Uzun ve iri taneli bazı üzüm türleri. Yöreye göre "hanımparmağı", "kadınparmağı" gibi adlarla da bilinir. =*gelin parmağı üzümü*

razaki üzümü İri, uzun taneli beyaz bir üzüm türü. İran, Anadolu ve Ortadoğu'da yaygın yetiştirilirdi. İçerdiği şeker miktarı yüksek olan bu üzümden en kaliteli çekirdekli kuru üzüm yapılırdı. =*raziki üzümü, rezaki üzümü, rezzaki üzümü* >*razikiye*

raziki üzümü → *razaki üzümü*

rezzaki üzümü → *razaki üzümü*

sığırgözü üzümü Bir üzüm türü. Bugün "öküzgözü" olarak bilinen üzüm olabilir.

soba üzümü Soba ile ısıtılan limonlukta yetiştirilen üzüm.

sultani üzüm (İng. sultana) Çekirdeksiz, açık yeşil renkli bir üzüm türü. Türkiye ve dünyanın en önemli kuru üzümü bu türden yapılır. Osmanlı dönemi kaynaklarında "sultani üzüm" tabirine rastlanmaz, "çekirdeksiz üzüm" veya "kişmiş" olarak geçer. Buna karşın 1840'ta İngilizce adının *sultana* olması bu tarihten önce "sultani üzüm" deyişinin kullanılmış olduğunu veya tüccarların bu adı yakıştırdıklarını düşündürür. Evliya Çelebi'nin Ege bölgesinde sultani üzüm olabilecek bir üzüm çeşidinden bahsetmemesi ise sultani üzümün ancak 17. yüzyıldan sonra önemli miktarlarda Anadolu'da yetiştirilmeye başlandığını düşündürüyor. 16. ve 17. yüzyıllara ait narh defterlerinde de kuru üzüm çeşitleri arasında bulunmaz. 1920'lerde Anadolu'da geniş araştırmalar yapan Rus tarımcı

Zhukovsky, sultani üzümün İran kökenli olduğunu, ancak Anadolu'da oldukça değişikliğe uğradığını belirtir. Atası olan İran'ın meşhur çekirdeksiz *kişmiş* üzümü 17. yüzyılda Şiraz'da yetişiyordu. Amerika'ya götürülen sultani üzüm orada "Thompson's seedless" adıyla biliniyor. *=çekirdeksiz üzüm 1 >kişmiş 2*

Şam üzümü Şam bölgesinde yetişen iri, lezzetli, kurutmalık bir üzüm türü. Beyaz, siyah ve kırmızı türleri vardı. Tek çekirdekli veya çekirdeksiz olurdu. 19. yüzyılda Amasya'da yetiştiriliyordu. Kurutulmuş Şam üzümü eskiden beri Şam bölgesinden gemiyle İstanbul, Avrupa gibi yerlere ihraç edilmiştir. Osmanlı mutfağında hoşafı ve şerbeti yapılırdı. *=mevîz-i Şâmî*

tilkikuyruğu üzümü Uzun salkımları tilki kuyruğuna benzer kızıl renkli üzüm türü. Eskiden çok beğenilen bu üzüm başta İstanbul olmak üzere Türkiye'nin birçok bölgesinde yetiştirilir. Ege bölgesinde yaygın olarak ağaçlara tırmandırılır.

yabani üzüm 1. (İng. wild grapevine, L. *Vitis silvestris)* Kültür üzümünün atası olan üzüm türü. Kafkasya'nın güneyi ve Hazar Denizi'nin batısı ile Anadolu'da yaygın olarak yetişir. *=çakal üzümü* 2. → *sebistan*

yapıncak üzümü Kırmızı benekleri olan küçük sarı bir üzüm türü. Sofralık olarak ve beyaz şarap yapımında kullanılan meşhur bir üzümdü. Beneklerinden dolayı "kınalı yapıncak" da denirdi. Eskiden Marmara ve Trakya bölgelerinde yaygın yetiştirilirdi.

üzümlü ekmek 19. yüzyılda kuru üzümle yapılan bir ekmek türü.

üzüm turşusu *>turşu*

üzüm helvası II. Bayezid ve Kanunî devirlerinde kaydı bulunan bir helva. Çarşıda cevizlisi ve sadesi satılırdı. Diğer helva çeşitlerinden ucuzdu. Üzüm şırasından yapılan un helvası olabilir.

üzüm salı İçinde üzüm ezilen tahta veya taştan oyulmuş tekne.

vakl → *devm 1*

vakvak 1. Hindistan cevizi ağacı. Kurumuş meyveleri takırtı sesi çıkardığından bu isim verilmiştir. 2. Meyveleri insan kafası şeklinde hayali ağaç. Rivayete göre, Güney Çin Denizi'nde bulunan Filipinler veya Endonezya civarındaki Vakvak takımadalarında yetişirdi.
şecer-i vakvak İstanbul Atmeydanı'nda bulunan, idam edilen devlet ileri gelenlerinin kafaları astırılan çınar ağacı.

vanilya (İng. vanilla, L. *Vanilla planifolia*) Anavatanı Meksika olan bir sarmaşığın tohumluğu. Vanilya 16. yüzyılda İspanyollar tarafından Avrupa'ya getirilmiştir. Vanilya bitkisi yapay döllenmesinin başarıyla gerçekleştirildiği 1841'e kadar Meksika dışında büyük miktarlarda yetiştirilemiyordu. Vanilyaya, 1730'lara ait, tıbbi bitkiler konusundaki bir Osmanlı kaynağında rastlanır. 19. yüzyılın ilk yarısında Osmanlı şekercilerin vanilyalı çevirme, sert şerbet ve peynir şekeri yaptıkları biliniyor. 19. yüzyılın ikinci yarısına ait bir ayva pestili tarifinde malzemeler arasında vanilya sayılıyor. Aynı dönemde Avrupa mutfağından alınan krema, pasta gibi mamullerin yapımında kullanılırdı.

varak Yaprak.

varil Küçük fıçı. 15. yüzyılda turşu, 16. yüzyılda havyar ve balık turşusu için kullanılırdı. Balık turşusu üç ayrı boy varillerde satılırdı: en küçüğüne "su varili", bunun iki misline yakın olanına "omuz varili", omuz varilinin üç misli büyük olanına "okka varili" denirdi.

varsam balığı (İng. lesser weever L. *Echiichthys vipera*) Türkiye sularında bulunan tehlikeli bir balık. Sırt yüzgeci ile solungaç kapaklarındaki dikenlerde etkin bir zehir bulunur, bu dikenlerin insana batması şiddetli ağrılara neden olur, hatta ölümle bile sonuçlanabilir. Sığ sularda ve sahilde kum içinde saklandığı için Latince gibi bazı dillerdeki adı "engerek" anlamındadır. Osmanlı döneminde, hem küçük hem de tehlikeli olduğundan avlanmazdı. *=barsam, varsan >çarpan, kum sokanı, trakonya*

varsan → *varsam*
vatb Süt gibi sıvılar konan tulum.
vatoz (İng. thornback ray, L. *Raja clavata*) Eti makbul sayılmayan bir balık. Deveciyan (1915) zaten az olan etinin kelerden bile düşük değerde olduğunu belirtir. =*deniz akrebi, deniz engereği, deniz yarasası, kanatlı balık* >*çamça 1, rina, tırpana*
vazîme Cenaze yemeği.
vecc → *eğir otu*
vedre Süt sağmak için kullanılan geniş gerdel.
vefi'a Hasır sepet.
vekilharç 1. Saray, konaklar ve imaretlerde harcamalardan ve mutfağa erzak gibi alışverişlerden sorumlu görevli. Konakların selamlık bölümünde bulunan kalın kiler vekilharçın yönetimindeydi. Aşçılık gibi yolsuzluğa açık bir görev olması nedeniyle vekilharçlar hayırsız kişiler addolunurdu. Gözleri doysun diye Fatih Sultan Mehmed'in imaretinde vakıf katibi, imaret şeyhi ve vekilharca iki misli yemek tayını verilirdi. =*vekilharç ağa* **2**. Yeniçeri ortasının iaşesini satın almadan sorumlu amir. Haftada bir defa ortanın ihtiyacı olan erzağı alırdı.
vekilharç ağa → *vekilharç 1*
vekîre Yeni bir eve sahip olunca eşe dosta verilen kutlama ziyafeti.
veledü'r-rânic → *devme*
velîme Düğün ve düğün ziyafeti.
ven → *çitlembik 1*
verd → *gül*
verdü'l-esbah → *böğürtlen*
verdene Kısa ve ortası şişkin oklava.
vertika Un, sadeyağ ve yumurtadan yapılan, şekerpare şeklinde bir hamur işi. Piştikten sonra ortasına vişne reçeli, peynir veya kıyma konarak yenirdi.
veşîk Kaynatıldıktan sonra dilimlenerek kurutulan et.
veziri incir >*incir*
vezir inciri >*incir*
vezir parmağı → *tırtıl baklavası* [*baklava*]
vişnâb Vişne şerbeti. Balkanlar'da hafif alkollü türü yapılırdı. >*amberiye*
vişne (İng. morello cherry, L. *Prunus cerasus*) Anavatanı Anadolu olan vişnenin yabanisi 1200-3000 metre yüksekliğinde olan bölgelerde yaygın olarak bulunur. 16. yüzyılın ilk yarısında sarayda vişne reçeli yapılır, tazesi ve kurusu satın alınırdı. Vişnenin reçeli, hoşafı, şerbeti, paludesi, çevirmesi ve vişne ekmeği tatlısı yapılırdı. 1844 yılına ait, vişneli yalancı yaprak dolması tarifine rastlanır. Kurusundan reçel, şerbet ve hoşaf yapılırdı. En meşhur çeşitleri Kartal, Katırlı, Tekirdağ, elifli sultani ve vişnap vişneleriydi. =*alu bâlu, fişne, karesiye* >*yer vişnesi*
vişne ekmeği Yağda kızartılmış has ekmeğe taneli vişne şurubu dökülerek hazırlanan tatlı. En eski tarifi 1844 yılına aittir. Benzer bir tatlı olan vişneli ekmek kadayıfına da 19. yüzyılda rastlanır. Bugün "vişneli ekmek" adıyla hâlâ yapılır.
vişne hoşafı Yazın buzlu vişne hoşafı çok sevilirdi. Evliya Çelebi Bosnasaray, Manisa ve Tire'de yapılanlardan bahseder. Şeyhülislam Dürrizâde'nin evinde iftar açan II. Mahmud'a buzdan yapılmış bir kâsede vişne hoşafı sunulmuştu.
vişne eriği >*erik*

voli Balıkları ağla çevirerek avlanma yöntemi.

vonos Uskumru, sardalye gibi balıkların küçük olanları. =*vonoz*

vonoz → *vonos*

vukıye → *okka*

vürüş 1. Yemek yeme. 2. Ziyafet verme.

yabani bakla → *acı bakla*
yabani havuç → *kavza*
yabani dereotu → *çördük*
yabani durak otu → *çördük*
yabani hardal =*hardal-ı berrî* >*kekec, kıcı* 1. (İng. charlock, L. *Sinapis arvensis*) Körpe yaprakları ve dalları salata olarak veya pişirilerek yenen bir bitki. "Hardal otu" olarak da bilinir. =*eşek turpu 3* 2. (İng. hedge mustard, L. *Sisymbrium officinale / Erysimum officinale*) Acı lezzetli yaprakları salataya konan bir bitki.
yabani kekik >*kekik*
yabani kereviz Çeşitli bitkilere verilen bir ad: yaprakları ve kökü kereviz gibi kokan ve "selam otu" da denen *Levisticum officinale* (İng. loveage); yenilir yumrusu için yetiştirilen *Apium graveolens* (İng. wild celery); "çördük" de denilen *Echinophora tenuifolia* alt tür *sibthorpiana*; ve *Smymium connatum*. >*baldıran 3, çördük, dağ kerevizi, fetrâsâliyûn, taş kerevizi, taşlık kerevizi*
yabani kimyon >*geyik zîresi* 1. → *Frenk kimyonu* 2. → *Karaman kimyonu 1*
yabani kiraz 1. (İng. wild cherry, L. *Prunus microcarpa*) Yenilir yabani bir kiraz türü. Anadolu'da "acı kiraz"da denir. =*dağ kirazı* 2. → *kuş kirazı* 3. → *mahlep*
yabani kuşkonmaz → *tilkişen*
yabani marul >*marul*
yabani mersin → *durdabak*
yabani patlıcan → *bâdıncân-ı berrî*
yabani pırasa (İng. white horehound, L. *Marrubium vulgare*) Yaprakları baharat olarak ve tıpta kullanılan yabani bir bitki. =*boz ot, encîde, farâsiyûn, kavkas, kendene 2*
yabani şahdâne → *simyon*
yabani şeker havucu → *pastina*
yabani tere → *su teresi*
yabani turp =*fûcl-ı berrî, terme* 1. → *eşek turpu [turp]* 2. (İng. horseradish L. *Armoracia rusticana*) Kuvvetli kokulu bir kök. Avrupa'da bu tür yabani turptan eskiden beri sevilen meşhur bir sos yapılır. 16. yüzyılın ortasında seyyah Hans Dernschwam İstanbul'da bu kökün bilinmediğini, yemek isteyenlerin Edirne'den getirttiklerini anlatır. =*bayır turpu 2* >*geyik kimyonu*
yabani üzüm >*üzüm*

yabani zencefil → *zürünbâd*

yabantırak Yabani dereotu. >*dereotu*

yâdes → *lades 2*

yâdes kemiği → *lades 1*

yağ =*revgan, lûgan, rûgan, zeyt 2* >*bademyağı, çerviş yağı, donyağı, içyağ, kiremit yağı, kuyrukyağı, mayak yağı, revgan-ı badem, revgan-ı badem telh, revgan-ı bat, revgan-ı böğrek, revgan-ı cülcülân, revgan-ı düm, revgan-ı dünbe, revgan-ı genc, revgan-ı Kefe, revgan-ı kenced, revgan-ı kih-i siyah, revgan-ı kuyruk, revgan-ı makiyân, revgan-ı paça, revgan-ı penbe, revgan-ı pîh, revgan-ı Rumeli, revgan-ı sade, revgan-ı semsem, revgan-ı şahm, revgan-ı şîr, revgan-ı şîr-i puht, revgan-ı taze, revgan-ı ter, revgan-ı zeyt, revgan-ı zeytun), sadeyağ, semn, susamyağı, tereyağı, yağ başı, yağ yakmak, zeyt 1, zeytinyağı*

yağ-ı sade → *sadeyağ*

yağbağır Kıyılmış ciğer, bağırsak ve iç yağıyla yapılan mumbar dolması. 15. yüzyıldan itibaren kayıtlarına rastlanır. >*bumbar dolması*

yağ balığı (L. *Pseudophoxinus* türleri) Çoğu Türkiye'ye özgü olan bazı tatlısu balıkları.

yağ başı Zeytinleri sıkınca üste çıkan en güzel ve saf zeytinyağı.

yağcumur 16. yüzyıla ait en erken tanımına göre yağ ile karıştırılan sıcak ekmek. 18. ve 19. yüzyıla ait kaynaklarda ise yağdan başka pekmez veya bal, bazen tahin ve hurma da konurdu. Ahmed Vefik (1889) rençber yemeği olduğunu söyler. =*besîse, yağımcur, yağmacur, çengâlî* >*oğmaç 1*

yağdan Yağ kabı. =*yağdanlık, yağlık 1*

yağdanlık → *yağdan*

yağ değirmeni >*değirmen*

yağgöle → *terine 2*

yağhane Zeytinyağı, susamyağı, beziryağı gibi yağların sıkıldığı yer. >*yağhane zenbili* [*zenbil*]

yağımcur → *yağcumur*

yağlâvî Uzun saplı büyük yağ tavası.

yağlı ekmek Gözleme, çörek gibi hamuruna yağ konan veya yağ sürülerek pişirilen bazı hamur işleri.

yağlı halka → *kandil simidi*

yağlık 1. → *yağdan* 2. El ve ağız silmek için kullanılan mendil. >*peşkir*

yağma Saray düğünleri, bayram ziyafetleri, sefer çıkış ve dönüşleri sırasında, ayrıca ulufe günleri ve Divan günlerinde padişahın seyredebileceği bir noktada yere kurulan sofralara yeniçerilerin, devlet çalışanlarının veya halkın saldırarak yemeleri. Hükümdarın tebaasına karşı cömertliğini simgeleyen eski bir Orta Asya geleneğiydi. Osmanlı döneminde padişahtan başka kibarlar ve hayırseverler halkın davetsiz katılabildiği yağma yemekleri verirlerdi. Yemeklere saldıranların saç sakalları yağlanıp kirlendiğinden seyri eğlenceli olurdu. Yağmalar yağmalanacak yemeklerin cinsine göre (*çörek yağması*) veya konuldukları kaplara göre (*çanak yağması*) isim alırdı. Yemekler sinilere konursa "hân-ı yağma", kâselere konursa "kâse-i yağma", çanaklara konursa "çanak yağması" denirdi. Adı en çok geçen yağma türü çanak yağmasıydı. Şehzade düğünleri vesilesiyle hazırlanan şekerden

yapılmış hayvanlar ve bahçeler gibi tasvirler de halka yağmalattırılırdı. 1638'de Bağdat seferi öncesinde yapılan esnaf alayında ekmekçilerin yaptıkları dev ekmekler de sonra yağmalattırılmıştı. Fatih döneminde yağmalar "taâm-ı temaşâ" adıyla kaydı geçer. =*taâm-ı temaşâ*

çanak yağması En yaygın yapılan yağma türü. Yüzlerce hatta binlerce çanak içine konan yemeklere yeniçeriler, devlet çalışanları veya halk saldırarak yerlerdi. 16. yüzyılın ortasında Avusturya elçisi Busbecq Kanunî'nin Nahçıvan seferi dönüşünde ordusuyla kışladığı Amasya'da yeniçerilerin çanak yağmasını eğlenerek seyretmişti. 16. yüzyılda yapılan çanak yağmaları için hazırlanan yemekler arasında pilav, zerde, koyun söğüşü, sığır kebabı ve çörek bulunurdu.

çörek yağması (çörek-i yağma) Bayramlarda rastlanan bir yağma türü. Örneğin 1673 tarihinde yapıldığına dair kayıt vardır.

han yağması (hân-ı yağma) Siniler içinde meydana konulan yemeklere halkın saldırıp yemesi.

kâse yağması (kâse-i yağma) Kâse içinde sunulan yemeklerin yağması.

yağmacur → *yağcumur*

yağmurca → *alageyik*

yağ ördeği Şirden dolması veya bağırsak sarması. >*sarma 2, şirden dolması*

yağrık Üzerinde satırla et veya odun kesilen tomruk.

yağ turpu >*turp*

yağ yakmak Sadeyağı iyice kızdırmak. >*yanmış sade* [*sadeyağ*]

yah → *buz*

yahni 1. Eti haşlanarak yapılan sulu yemek. Başta parça koyun eti olmak üzere, dana eti, sakatat, kümes hayvanları veya balıkla yapılırdı. Çok sayıda yahni çeşitlerinin bazılarına sebzeler veya hardal da katılırdı. 16. yüzyıl saray ziyafetlerinde kuzu, tavuk, kaz ve ördek yahnileri sunulmuştu. Yahni suyuna ekmek koyarak tiritli yahni da yapılırdı. Sarayda özel kapaklı yahni tepsileri kullanılırdı. Bazı imaretlerde medrese talebelerinin çorbalarına sabah ve akşam bir parça yahni konurdu. 17. yüzyılda yahni dükkânlarında sığır ve koyun yahnileri satılır, saray ve konaklarda beyaz yahni, tavuk yahnisi, uca yahnisi, gübel yahnisi, tatlı yahni ve ekşi yahni çeşitleri yapılırdı. 18. yüzyıla ait kaynaklarda kimyonlu, nohutlu, paça, kırmızı, yaka, tavşan, ciğer, incik ve tarak yahnileri gibi çeşitli tariflere rastlanır. 19. yüzyıl kaynaklarında uskumrulu, işkembeli, mantar, domatesli, maydanozlu, kuru kayısılı ve ayvalı gibi çeşitlerine rastlanır. >*bâb-ül-hane, yahni-keş* 2. Haşlanarak pişirilen şey. Örneğin, haşlanmış kestaneye "kestane yahnisi" denirdi.

Acem yahnisi → *salma*

beyaz yahni Eti ve soğanı kavrulmayarak açık renkli kalması sağlanan koyun eti yahnisi.

Bosna yahnisi 18. yüzyılda meşhur bir yahni türü. Tarifi bulunamadı.

düğün yahnisi Koyun eti, soğan, tarçın ve karanfille yapılan yahni.

ekşi yahni 17. yüzyılda adı geçen bir yahni çeşidi. Tarifi bulunamadı, ama ekşili yahninin aynı olabilir.

ekşili yahni 18. yüzyılda adı geçen köfteli yahni.
kırmızı yahni Koyun eti, yağda kavrulmuş soğan, nohut ve siyah üzüm özsuyuyla hazırlanan yahni.
kimyonlu yahni İncik eti, kimyon ve sirke ile yapılan yemek. Ağzı hamurlanmış güveçte pişirilirdi.
papas yahnisi → *papaz yahnisi*
papatya yahnisi Zeytinyağı ve soğanla pişirilen midye yahnisi.
papaz yahnisi → *papas yahnisi*
1. Koyun veya dana eti, şarap veya sirke ile birlikte kapalı güveçte pişirilen yahni. 2. Hıristiyanların perhiz sırasında uskumru, kaya balığı, iskorpit, kefal gibi balıklarla veya yengeçle pişirdikleri sirkeli ve soğanlı yahni.
soğuk yahni Özellikleri öğrenilemeyen bir yahni türü.
tatlılı yahni → *tatlı et*
tatlı yahni → *tatlı et*
uca yahnisi But yahnisi. 1650'de sarayda verilen bayram ziyafetinde sunulmuştu.
yaka yahnisi Kılıç balığının "yaka" denen boyun kısmından yapılan koruklu ve sarmısaklı yahni. >*yaka*
zîrvâ yahnisi 1539'da bir saray ziyafetinde verilen bir yemek. Etli zırva olabilir.
Zülüfliler yahnisi Sarayın Zülüfliler Ocağı'nda yapılan meşhur bir yahni türü.

yahni-keş Pişmiş et parçalarını tencereden çıkarmaya yarayan ucu çengelli mutfak gereci. 15. yüzyılda saray kayıtlarında adı geçiyor. >*eğiş 1*

Yahudiler halkası >*halka*

yaka Kılıç balığının lezzetli boyun kısmı. Yahnisi yapılırdı. >*yaka yahnisi* [*yahni*]

yakut-ı ahmer Kırmızı şarap.

yakut-ı müzâb Kırmızı şarap.

yakut-ı nâb Kırmızı şarap.

yakut-ı revân Kırmızı şarap.

yakut-ı seyyâl Kırmızı şarap.

yakutî → *mevîz-i ahmer*

yakut macunu >*macun*

yalama tuzu >*tuz*

yalamuk Çam ve köknar ağaçlarının tatlı iç kabuğu. Özellikle Karadeniz'in ormanlık bölgelerinde yenir ve tıbbi amaçla kullanılırdı. =*çam özü, soymuk*

yalan öd ağacı → *öd*(1) *2*

yalancı balık dolması >*dolma*

yalancı dolma >*dolma*

yalancı hurma (İng. Theophrastus's date palm, Cretan date palm, L. *Phoenix theophrasti*) Avrupa'nın iki endemik palmiye türünden biri. Yunanistan ve Türkiye'de yetişir. Meyveleri yenir.

yalancı ilik >*ilik*

yalancı keşkek >*keşkek*

yalancı pilaki >*pilaki*

yalancı safran → *usfur*

yanardağ Yoğurtlu borani. Mahmud Nedim'e göre, kabakla yapılan türü Erzincan'ın meşhur bir yemeğiydi. İstanbul'da ıspanakla yapılırdı. "Yanardağ" ismi, tepeleme yerleştirilmiş sebzenin üzerini kaplayan sarmısaklı yoğurdun lavı, yoğurdun üzerine dökülen biberli yağın ateşi temsil etmesinden ileri geliyordu. >*bûrânî*

yanaşma → *tufeyli*

yancık Kese, çanta. =*yancuk*

yancuk → *yancık*

yandık (İng. camel thorn, L. *Alhagi maurorum*) Taze sürgünleri yenen dikenli bir bitki. 16. yüzyılda turşusu,

18. yüzyılda salatası, taratoru ve cacığının yapıldığı biliniyor. İran ve Orta Asya'da bu bitkinin üzerinde bir tür kudret helvası olan terengübîn oluşur. *Divanü Lugâti't-Türk*'te bu kudret helvası *yandak çeker* (yandık şekeri) ismiyle geçer. =*devedikeni 2, yanduk, zencefil-i Acem* >*terengübîn*

yanduk → *yandık*

yanmış sade >*yağı yakmak [yağ]*

yapıncak üzümü >*üzüm*

yaprak helvası → *müdeccel helvası*

yaprak kebabı >*kebap*

yarakan çiçeği → *karabaş 3*

yarga Bir yaşındaki piliç.

yargı unu → *irmik*

yarguçak → *el değirmeni*

yarma 1. Ortadan bölünerek kurutulmuş meyve. 16. yüzyılda saraya ortası oyulmuş yarma armut alınırdı. **2**. Değirmende bulgur gibi kaba öğütülmüş buğday, arpa, bakla, burçak gibi tahıl ve baklagiller. >*güce, öğütme*

yarma şeftali >*şeftali*

yarpuz 1. *Mentha pulegium* (İng. pennyroyal) başta olmak üzere çeşitli yabani nane türlerine verilen ad. =*filiskin, habak, piliskin, pudene, pülüskün* >*karanfil yarpuzu, koca yarpuzu, su yarpuzu* **2.** → *oğulotu*

yasdığac → *yastığaç*

yasemin (İng. jasmine, L. *Jasminium*) Anadolu'da yabani olarak ve bahçelerde yetiştirilen tırmanıcı bitki. Güzel kokulu beyaz veya sarı çiçeklerinden reçel, çevirme, şurup ve şerbet yapılırdı. =*semen*(1)

yasmık → *mercimek*

yassı kadayıf >*kadayıf*

yassiye katayıf >*kadayıf*

yastığaç Üzerinde hamur açılan üstü düz, ayaklı tahta. Dört köşeli veya yuvarlak olurdu. =*ekmek tahtası, hamur tahtası, mesnet, yasdığac*

yaşmak >*ocak yaşmağı*

yatık =*yatuk* **1.** Su veya şarap konan, ağzı dar, karnı ve dibi geniş olan kap. Genişliği yüksekliğinden fazla olduğu için devrilmezdi. Cam, ağaç, kabak, bakır veya topraktan yapılanları vardı. **2.** Toprak, cam, ağaç veya bakırdan yapılmış, koltuk altına sığacak yassılıkta su kabı. Yolcular tarafından taşınırdı. Zenginlerin yatıkları kılıflı olurdu. >*matara*

yatsılık Akşamları yemekten sonra misafir ve ev halkına sunulan kuru yemiş, tatlı sucuk, meyve gibi çerezler.

yatuk → *yatık*

yavan Eski Türkçede anlamı etsiz yemek olan bu kelime sonradan yağsız veya lezzetsiz yemek anlamında kullanılmıştır.

yavşan otu Bazı *Veronica* ve *Artemisia* türü bitkilerine verilen ad. **ıpar yavşanı** (İng. wormwood, L. *Artemisia herba-alba*) Güneydoğu Anadolu'da yetişen güzel kokulu bir yavşan türü. Yağı parfümeride kullanılır. "Ipar", *Divânü Lugâti't-Türk*'te misk olarak tanımlanan *yıpar* kelimesinden geliyor. Kokusunun ne kadar değerli sayıldığı, 14. yüzyılda Germiyanlı Şeyhoğlu Mustafa Cemalî tarafından yazılan bu beyitten anlaşılır: *Gülâb ü müşk ü öd ü anber, ıpar / Ne denlü batman ile der isen var*. Bedevian (1936) ise bir zahter türü olan *Satureja hortensis*'in Türkçe adlarından birinin "ıpar" olduğunu kaydeder. =*ıpar* >*zater 1*

yayık Tereyağı yapmak için yoğurt veya sütün çalkalandığı kap. Çeşitli şekillerde olurdu. Anadolu'da eskiçağdan beri kullanılan toprak yayıklardan yatık veya küp şeklinde olanlar, çift kulplarıyla tutularak sallanırdı. Ortası şişkin iki ucuna doğru daralan bir çeşidi tavandan iplerle asılarak sallanırdı. Tulumdan yapılan veya tahta silindir şeklinde olan yayıklar da yine iplerle asılarak sallanırdı. Tahtadan yapılan ve ucuna doğru daralan silindir şeklinde bir başka çeşidi ise yere dik olarak yerleştirilir ve içine sokulan tokmak yukardan aşağıya hareket ettirilirdi. >*remes, turvan*

yayık ayranı → *ayran 2*

yayın balığı (İng. sheathfish, L. *Silurus glanis*) Nehir ve göllerde yaşayan eti lezzetli, büyük bir tatlı su balığı. Osmanlı döneminde 150 kiloya kadar olanlar tutulurdu. En eski tarifi 15. yüzyıla aittir. Haşlaması, çorbası ve tavası yapılırdı. Tuzlanmış yayın balığı Bulgaristan'a ihraç edilirdi. Deveciyan (1915), yayın balığının çeşitli yöresel adlarını kaydeder: "çilpik", "gliyanos", "atbalığı", "siyah balık", "berbut" ve "esved". =*cayin, sıllevr, mâr-mâhîc 2* >*cirrî*

yaylağac → *şemâme*

yaylığac → *şemâme*

yazma Yoğurdu su veya süt ile sulandırarak hazırlanan ayran. Evliya Çelebi Kırım Tatarlarının at sütü ile yazma yaptıklarını anlatır. >*ayran 1*

yazmak 1. Pişirmeden önce eti bıçak ucuyla çizmek. **2.** Hamur açmak.

yedek Yağ konan tulum.

yedikardeş tatlısı II. Abdülhamid döneminde sarayda yapılan bir tatlı. Heft- mağz tatlısının Türkçe adı olabilir. >*heft-mağz*

yekmerdî Tek kişilik yemek tabağı veya kâse. 17. yüzyılda Portekiz seramiğinden yapılmıştı ve armudi şeklinde olanlar İstanbul'da satılırdı.

yelek Kuş kanadının tüyleri. Mutfakta eritilmiş yağı veya yumurtayı sürmek için kullanılırdı. Ekmekçilerin ekmek tozunu silmek için kullandıkları yelpazeler de yelekten yapılırdı. İstanbul tavukçuları okçulara ve yelpazecilere gereken hindi, kaz ve ördek yelekleri sağlarlardı. >*meges-rân, tavuk kanadı*

yelengeç → *şemâme*

yelimkara → *ökse*

yelli mantar >*mantar*

yelve (İng. woodcock, L. *Scolopax rusticola*; İng. snipe, L. *Gallinago gallinago*) Çok benzeyen iki av kuşu türüne verilen ad. Sulak alanlarda yaşayan bu kuşların kebabı yapılırdı.

yemekçi Aşevlerinde çalışan aşçı veya konaklarda perhiz yemekleri pişiren zenci cariyeler gibi bazı aşçılar için kullanılan söz.

yemeklemek Yemek yedirmek; misafirlere yemek vermek.

yemeklenmek Yemek yemek.

yemeklik 1. → *aşlık 1* **2.** → *taâmiye 2*

yemek sobası → *kuzine*

Yemen kahvesi >*kahve*

Yemen safranı Baytop'a göre, bu bitki Anadolu'da yetişen ve boya elde edilen bir çiçek olan *Reseda luteola*'dur (dağ cehrisi, İng. dyer's weed). Ancak 1890 basımı Redhouse sözlüğüne göre, Ortadoğu bölgesinde yetişen bir başka boya

bitkisi olan *Memecylon tinctorium*'dur. İkisi de mutfakta kullanılmıyordu. =*za'ferân-ı Yemen*

yemiş → *meyve*

yemişçi Taze meyve satıcısı. Evliya Çelebi zamanında İstanbul'da binin üzerinde yemişçi dükkânı vardı. Taze meyve taşıyan gemiler yanaşınca limana üşüşüp meyveleri kapmak için kavga ederlerdi. Hediyelik meyve satan ayrı bir esnaf grubu da vardı. =*manav*

yemişçibaşı Padişah ve harem için taze meyve tedariğinden sorumlu saray görevlisi.

Yemişçi Camii Ahi Çelebi Camii. Yemişçi İskelesi'ne yakın olduğu için bu adla da bilinirdi. Bugün harap durumdadır.

yemişen (İng. haw [meyvenin adı], hawthorn [bitkinin adı], L. *Crataegus monogyna*) Koyu kırmızı renkli, küçük bir yabani meyve. Tadı mayhoştur. 16. yüzyılda yemişene döngel aşılanırdı. =*yemişken, yemşen* >*alıç*

Yemiş İskelesi İstanbul'da Eminönü ve Unkapanı arasında bulunan, taze ve kuru yemiş taşıyan gemilerin yanaştıkları iskele. Meyve hali de buradaydı. >*Meyvehoş*

yemişken → *yemişen*

yemişlenmek Meyve yemek.

yemişlik 1. Meyve bahçesi. 2. Meyvelerin saklandığı yer. 3. → *meyvelik 1* 4. Meyve almak için tahsis edilen para.

yemşen → *yemişen*

yengeç (İng. crab, L. *Cancer*) Osmanlı döneminde yengeç özellikle Rumlar tarafından perhiz yemeği olarak yenirdi. Zeytinyağı, limon, maydanoz ve nane ile birlikte yahnisi ve pilakisi pişirilir, haşlanmış yengeç etine zeytinyağı, limon suyu ve maydanoz katılarak yengeç salatası yapılırdı. =*çengâr, lengeç, pîc-pâ, seretân* >*çağanoz, çalpara, pavurya*

yengem duymasın helvası Bir çeşit nişasta helvası. Piştikten sonra tabaklara kaşık kaşık konurdu. Bazen tepsiye yayılarak fırında üstü kızartıldıktan sonra dilber dudağı şeklinde parçalara kesilirdi. Makedonya'nin Zihne kentinde "çangi" adı verilirdi. Ali Eşref Dede'nin (19. yüzyılın ortası) aktardığı rivayete göre, Zihne'de kötü huylu bir yaşlı kadının kızı ve gelini bu helvayı gizlice yaptıklarından adı "yengem duymasın helvası" veya "ninem duymasın helvası" adıyla şöhret kazanmıştı. =*çangi, ninem duymasın helvası* >*dilber dudağı*

yenibahar (İng. allspice, L. *Pimenta dioica*) Mersin ailesine ait bir bitkinin kurutulmuş ham meyveleri. Anavatanı Jamaika adası olan yenibahar Kolomb tarafından keşfedilmesine rağmen, Avrupa mutfağına girmesi çok zaman aldı. Tadı karanfil, küçük Hindistan cevizi, tarçın ile karabiberin karışımına benzer. 19. yüzyılda birçok yemekte kullanılırdı. "Bahar" adıyla belgelerde kaydedilen baharat türü yenibahar olabilir. >*bahar 2*

yeniçeri aşçısı Yeniçeri subaylarından biri. "Aşçı ustası" adıyla da bilinirdi. Mensup olduğu ortanın yemeği ve levazımından başka disiplininden de sorumluydu. =*aşçı ustası, yeniçeri ustası*

yeniçeri sakası Yeniçerilerin suyunu taşıyanların başındaki subay.
yeniçeri ustası → *yeniçeri aşçısı*
yenidünya → *Malta eriği*
yere basmaz armudu >*armut*
yer elması 1. (İng. Jerusalem artichoke, L. *Helianthus tuberosus*) Ayçiçeği ailesine ait sarı çiçekli bir bitkinin kökü. Anavatanı Kanada olan yer elması 17. yüzyılın başında Avrupa mutfağına girdi. 18. yüzyılın sonunda İstanbul'da yetiştiriliyordu. Zeytinyağlısı, oturtması ve dolması gibi yemekleri yapılırdı. =*Frenk yer elması, tüffâhü'l-arz* 2. → *domalan* 3. → *patates* 4. (İng. sweet potato L. *Ipomoea batatas*) Anavatanı Amerika'nın tropik bölgeleri olan tırmanıcı bir bitkinin yumrusu.
yer fıstığı (İng. peanut, groundnut L. *Arachis hypogea*) Peru kökenli bu sert kabuklu yemiş 15. yüzyıldan itibaren hızla dünyanın birçok bölgesine yayılmıştı. Ancak 19. yüzyılın ikinci yarısından önce Türkiye'de bilindiğini gösteren bir kaynağa rastlanmadı. =*Amerika fıstığı, Amerikan fıstık, habbü'l-zelem 1*
yer kökü → *havuç*
yer lahanası >*lahana*
yerli ocak >*ocak*
yer mantarı >*mantar*
yer pırasası (İng. black horehound L. *Ballota nigra*) Tıpta kullanılan yabani bir bitki.
yer sakızı 1. → *natron* 2. Neft. 3. → *çengel sakızı* [*sakız*]
yer vişnesi Evliya Çelebi'nin Macaristan'da gördüğü bu bitki bir *Physalis* türü olabilir. >*aşçılar otu*
yeşil dâne 1. → *dâne-i yeşil* [*dâne*] 2. → *çitlembik 1*
yeşillik Yemekte kullanılan yeşil yapraklı sebze ve kokulu otların hepsi; nane, ıspanak vb. >*sebzevat*
yeşil salata → *marul 1*
yeşil sazan → *tatlısu kayası*
yeşil tane → *çitlembik 1*
yeyim → *yiyim*
yeyindi 1. Yenecek şey. 2. Rızk.
yılan balığı (İng. eel L. *Anguilla*) Birçok göl ve nehir ağzında bulunan bir tatlısu balığı. Fatih Sultan Mehmed için kekikli yılan balığı pişirilirdi, 17. yüzyılda pastırması satılırdı. Tazesinden defne yapraklı şiş kebabı yapılırdı. Deveciyan (1915) Musevilikte yılan balığının yenmesinin yasak olduğunu, Musevi olmayan Osmanlıların çoğunun da bu balığı şeklinden dolayı yemediklerini söyler. Aynı kaynağa göre, tuzlanan yılan balığının hepsi ihraç edilirdi. =*çortan, mâhî-i mâr, mâr-mâhî, mâr-mâhîc 1* >*balık pastırması* [*balık*], *cirrî*
yılan kökü Adaçayı kökü.
yıldız anasonu → *bâdyân 1*
yırmık → *irmik*
yıylagaç → *şemâme*
yıylakaç → *şemâme*
yıylanguç → *şemâme*
yıylankaç → *şemâme*
yıylankuç → *şemâme*
yıyur Evliya Çelebi'nin *Seyahatnâmesi*'nde adı geçen bir içecek.
yimecük Yiyecek.
yimiş → *yemiş*
yiyecek Yenecek şey.
yiyegen Obur.
yiyesi Yiyecek, yemek.

yiygi/yiygü Yiyecek.
yiyici Çok yiyen.
yiyim Yiyecek, yemek, lokma.
yiyinmek Yemek yemek.
yiyinti Azık, çerez.
yiyleğic → *şemâme*
yoğmak Koyulaşmak.
yoğurt (İng. yogurt) Sütü mayalayarak hazırlanan yoğurt Orta Asya kökenlidir. *Divanü Lugâti't-Türk*'te yoğurtla ilgili çeşitli bilgiler verilir ve kurutulmuş yoğurt olan kuruttan bahsedilir. 15. yüzyılda göçebe Türkmenlerin yoğurtlu dürüm yedikleri, padişah için pazılı yoğurt çorbası, tutmaç, yoğurtlu patlıcan kavurması, mantı, pazı boranisi ve kabak boranisi gibi çeşitli yoğurtlu yemeklerin yapıldığı biliniyor. Zülbiye gibi bazı tatlıların hamuruna da yoğurt konurdu. Koyun yoğurdu her zaman inek yoğurdundan daha pahalıydı. Yapıldığı süt türünden başka, yoğurt, içinde yapıldığı kap türüne göre de sınıflandırılırdı: çanak, tağar, çömlek, tulum, torba ve fıçı yoğurtları gibi. 17. yüzyıla ait kaynaklarda İstanbul'un meşhur yoğurt türleri arasında Eyüp'ün çanak yoğurdu, Kasımpaşa'nın kaymaklı yoğurdu, kepçe tutmaz yoğurdu, torba yoğurdu, fıçı yoğurdu, Kanlıca yoğurdu ve Zeyrekbaşı Camii yanında Hacı Hasan yoğurdu sayılabilir. Dibi hafif tutturulmuş koyun sütü ile yapılan yoğurt beğenilirdi. Mayalanan süt, etrafı samanla doldurulmuş kaplar içinde ve yünden örtü ile örtülerek bekletilir, bazen üzerine çörek otu serpilirdi. =*dûg 1, erveb, mâst* >*süt boğmak, mâstâbe, mâstgerân, mâsthane, mâst-mâye, yoğurt aşı, yoğurt çalınmak*
çanak yoğurdu Toprak çanakta yapılan yoğurt. Eyüp'te yapılan çanak yoğurdu meşhurdu.
kepçe tutmaz yoğurdu Sulu yoğurt. İçine sokulan kepçe dik durmağı için bu adla bilinirdi. Diğer yoğurt çeşitlerinden ucuzdu.
süzme yoğurt → *torba yoğurdu*
torba yoğurdu Bez torbada süzülmüş koyu yoğurt. Uzun süre bozulmadan durabilen bu yoğurt önemli bir yol azığıydı. =*süzme yoğurt*
ulbe yoğurdu Evliya Çelebi'nin Diyarbakır'da yediği bir yoğurt türü.
yoğurt aşı → *bozca aş*
yoğurt çalmak Yoğurt mayalamak.
yol gösteren balığı Türü tespit edilemeyen bir deniz hayvanı. Yunus olabilir.
yol lokması Yolda şerbeti akmasın diye şerbetsiz yapılan kalburdan çekme tatlısı. =*seferiye lokması* >*kalburdan çekme, sepet çekmesi*
yol tası → *sefer tası*
yufka Eski Türkçede asıl anlamı "ince" olan yufka çok ince açılmış mayasız ekmek anlamında da kullanılırdı. 11. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud yufkanın inceliğinden dolayı kırılıverdiğini, bazen ekmekçilerin müşterilerini "sen kırdın" diye itham ettiklerini anlatır. Bu bilgiden, hazır yufkanın daha o dönemde satıldığı anlaşılır. Ortaçağ Arap mutfağına *rikâk* adıyla giren yufkanın tariflerine ender olarak rastlanması, o zaman da hazır satıldığına işarettir. *Kitabü'l-Vusla* adlı 13. yüzyıla ait Arapça yemek kitabındaki bir tarifte hamurun "tutmaç gibi" açılacağının

belirtilmesi, yufka gibi ince hamurların Türk mutfağı kökenli olduğunu gösterir. 15. yüzyılın ilk yarısında Fransız gezgin Brocquière Anadolu'da rastladığı Türkmen kadınların nasıl yufka ve içine yoğurt doldurulan dürüm yaptıklarını anlatır. 16. yüzyıl düğün ziyafetlerinde binlerce fodula ve yufka tüketilmişti. Aynı yüzyıla ait minyatürlerde sofralarda herkes için ayrı konulmuş üçgen şeklinde katlanmış yufkalar görülmektedir. Burhan Oğuz yufkanın kaşık ve peçete görevini gördüğünu anlatır. Osmanlı mutfağının en önemli malzemelerinden biri olan yufkadan, başta börek ve baklava olmak üzere çok çeşitli yiyecekler yapılırdı. =*rikâk, rukâk* >*işgeve, katlak, yufka böreği* [*börek*], *yufka kebabı* [*kebap*], *yufka köfteri, yufka pilavı* [*pilav*]

çarpma yufka Hamuru tahtaya vurularak açılan yufka. Sadece yağlı hamurlar için kullanılan bir yöntemdi. İstanbul'da bu tür yufkayla börek yapılırdı.

yufka böreği >*börek*

yufka kebabı >*kebap*

yufka köfteri → *pestil*

yufka pilavı >*pilav*

yulaf (İng. oats, L. *Avena sativa*; *Avena byzanthina*) Anavatanı Anadolu olan *Avena byzanthina* yulaf türü çok eskiden beri yetiştirildiği halde Osmanlı döneminde yulaf tüketimi arpayla kıyaslanamayacak kadar azdı. 16. yüzyılın ortasında İstanbul ve Batı Karadeniz bölgesinde gezen Dernschwam yulafa hiç rastlamadığını yazar. Yeniçerilerin üç aylık maaşları olan "ulufe" deyişi, askerlerin hayvanlarına verilen yulafın parası anlamıyla Arapça *alef* (yulaf) sözcüğünden türemiş olsa da, Osmanlı döneminde atların ana besini yulaf yerine arpaydı. 1921'de yazılan *Fenn-i Tabahat* adlı yemek kitabının yazarının o sırada Amerika'dan ithal edilen "Quaker" markalı yulaf ezmesini "çavdar" olarak yorumlaması yulafın ne kadar az tanınan bir tahıl olduğunu gösterir. =*alef* >*delice 3*

yumak → *pazı*(11)

yumurda → *yumurta*

yumurta (İng. egg) Fatih Sultan Mehmed için ördek yumurtasının pişirildiği biliniyorsa da en çok tavuk yumurtası kullanılmıştır. Çok çeşitli yemeklere yumurta konur, 15. yüzyılda içine yumurta koyduğu bilinen yemekler arasında lapa, tarhana, börek, kalye, patlıcan kavurması, kuzu yemeği, lalanga, pırasa yemeği ve pide sayılabilir. Daha sonraki yüzyıllarda çorba ve yahnilere yumurtalı terbiye yapılmış; börek içleri, muhallebi, yumurtalı çörek ve başka birçok hamur işinde yumurta kullanılmıştır. 1640 yılına ait narh kaydı bulunan yumurta kaşığı belki rafadan yumurta yemek için kullanılırdı. Yumurta akı şeker kestirmek için ve badem kurabiyesi, helva-i kâhî (16. yüzyılda yapılan bir tür şuruplu beze) ve kaymaklı baklava içinin malzemeleri arasındaydı. =*beyza, beyze, kûkû, kükü, yumurda* >*balık yumurtası, böcek yumurtası, büyûz, çılbur, kaygana, rafadan, yumurta güllacı*

Enderun yumurtası Enderun ağalarının padişah için pişirdikleri

soğanlı yumurta. Bu yemek olağanüstü lezzetiyle saray dışında ün kazandı. Yemek kitaplarına göre, sucuk ve pastırma katılırdı. Bu yemeğin muhteşem lezzeti soğanı çok düşük ateşte uzun süre pişirerek elde ediliyordu. I. Dünya Savaşı sırasında Alman kurmaylara Topkapı Sarayı'nı gezdiren Burhan Felek o gün sarayda konuklara ikram edilen Enderun yumurtasının içinde havyar mı var diye merak ettiğini, soğanın bu kadar lezzetli hale nasıl getirildiğini bir türlü anlayamadığını yazar. =*soğanlı yumurta*

kırmızı yumurta Rum, Ermeni ve Süryanilerin Paskalya bayramında kırmızıya boyadıkları lop yumurta. Bu yumurtalarla tokuşturma oyunu oynanırdı. >*yumurta tokuşturmak*

yumurta patlıcanı >*patlıcan*

yumurta tavası >*tava*

yumurta teli Yumurta çırpmak için kullanılan alet. >*çalkak*

yumurta tokuşturmak Paskalya'da kırmızıya boyanmış lop yumurtaları birbirine vurarak oynanan oyun.

yunus eriği >*erik*

yusufçuk → *mandalina*

yusuf efendi → *mandalina*

yüklü Çok sarhoş.

yürek Kuzu, koyun veya keçinin yüreğinden külbastısı yapılır, ayrıca kıyılarak bumbara konurdu.

yüz bağlamak Sütün yüzeyinde kaymak oluşmak.

za'ferân → *safran*

za'ferân-ı Yemen → *Yemen safranı*

za'frân → *safran*

zagare Darı ekmeği.

zağanoz → *çağanos*

zahire Depolanmış tahıl. =*zuhr* >*aşlık 3, erzak*

zahireci Tahıl tüccarı.

zâl 1. → *Arabistan kirazı* **2.** → *sandal 1*

zambak (İng. lily, L. *Lilium*) Bu güzel kokulu çiçeğin taç yapraklarından reçel, çevirme ve hamîr yapılırdı.

zarf Başta kahve fincanları olmak üzere şişe gibi bazı kapların kılıfı. Fincan zarflarının gümüş, telkârî, tombak veya porselenden yapılırdı. Sarayda ve zenginlerin evlerinde değerli taşlarla süslü olanları kullanılırdı.

zargana (İng. gar-fish, garpike, L. *Belone belone*) Ege ve Marmara Denizi'nde bulunan bir balık. Karadeniz'e özgü bir alt türü var (*Belone belone euxine*). Pişirilince kılçığının rengi yeşile dönüşür. Eti beyaz ve lezzetli olan bu balık soğana yatırıldıktan sonra tavası yapılırdı. Küçük olanlar pişirildikten sonra ekşi, sarmısak ve taratorla beraber yenirdi.

zarunbâ → *zürünbâd*

zater 1. (İng. summer savory, L. *Satureja hortensis*) Orta ve Güney Anadolu bölgelerinde yetişen kekik benzeri kokulu bir ot. Osmanlı döneminde kekik gibi kebaplara serpilir, taze yaprakları, filizleri ve çiçeklerinden salata yapılırdı. 16. yüzyılda bu bitkiyle Trablusşam'da karşılaşan Hollandalı bilgin Rauwolff zahterin lezzetini över. Diğer bazı *Satureja* türleri "kekik" adıyla bilinir (bkz. *dağ kekiği 1, kaya kekiği 1 ve 2, Trabzon kekiği*) =*geyik otu, güveği otu 1, güve otu 1, güvey otu 1, güyeğü kekiği 1, güyeğü otu 1, kekik otu, sa'ter* >*Arnavut biberi 2, ıpar, ıpar yavşanı* [*yavşan*] **2.** (İng. winter savory, L. *Satureja montana*) =*kaya kekiği 2* **3.** (L. *Thymbia spicata*) Güneydoğu Anadolu'da yemeklere koku ve lezzet vermek için kullanılan bir ot.

zebân-ı gâv → *sığırdili*

zebîb 1. → *kuru üzüm* [*üzüm*] **2.** Kuru incir.

zebûn 1. Zayıf, hastalıklı (hayvanın eti). **2.** Diriliğini kaybetmiş (salata).

zeccâc Cam eşyayı yapan veya satan kişi.
zehirlenmek *mec.* Tek başına gizlice yemek yemek.
zekyâ 1. Şeriat kaidelerine göre hayvan boğazlama. 2. Sirkeli aş.
zelâbiye → *zülbiye*
zelbiye → *zülbiye*
zelebiye → *zülbiye*
zelibiye → *zülbiye*
zelle Futaya sarılarak ziyafetten eve veya evden mesireye götürülen yiyecek. *=nevale 4*
zelubiye → *zülbiye*
zemzem suyu Mekke'deki Zemzem Kuyusunun suyu. Hacıların tulumlarla memleketlerine taşıdıkları zemzem suyu eşe dosta küçük kulplu ve kapaklı özel bardaklarla ikram edilirdi. İftarı zemzem suyu ile açmak Ramazan geleneklerindendi.
zenbil Saz veya palmiye yaprağından örülmüş, üstü geniş altı dar, çift kulplu sepet. Sokakta gündelik eşyaları taşımak, sebze koymak, bakkallarda kuru yemiş koymak, ticarette pirinç taşımak gibi çeşitli işler için kullanılırdı.
yağhane zenbili Yağı çıkarılacak zeytin hamuru, susam gibi tohumların konarak mengene yerleştirildikleri yayvan zenbil. Günümüzde zenbil yerine torbalar kullanılır. Aynı şekilde üzüm veya şeker kamışının suyunu çıkarmak için de kullanılırdı.
zencebîl → *zencefil*
zencefil (İng. ginger, L. *Zingiber officinale*) Anavatanı Çin olduğu düşünülen, fakat en çok Hindistan'da yetiştirilen tropik bir bitkinin yumrusu. Eski çağlardan beri ticareti yapılmıştır. Ortaçağ Arap mutfağında çok sayıda yemekte kullanılırdı, Osmanlı mutfağında kullanımı ise kısıtlıydı. Salep üzerine serpilir ve Hindistan'dan ithal edilen taze zencefil murabbası ve reçeli yenilirdi. III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid kuru zencefil kullanarak.kendi pişirdiği zencefil murabbasının Hindistan'dan gelen murabbaya aynen benzediğini anlatır. 1882-83 tarihli *Ev Kadını* kitabında kuru zencefilden reçel yapmanın tarifi vardır. *=zencebîl >edrek*
zencefil-i Acem → *yandık*
zencefil-i Şamî (İng. elecampane L. *Inula helenium*) Andız otu. Anavatanı Anadolu ve Doğu Akdeniz bölgesi olan tıpta kullanılan bir bitki. *=andız 2*
zend → *çakmak*
zer-âb Altın renkli şarap.
zerbûdil 15. yüzyılda yapılan bir tür işkembe dolması. Tavuk veya koyun eti, koyun kıyması, paça, pirinç, çeşitli baharat, nohut ve sakızdan yapılan bir karışım işkembeye doldurulur ve uzun süre kaynatılırdı.
zerdali (İng. wild apricot, L. *Armeniaca vulgaris*) Yabani veya aşılı olmayan kayısı. Ağacın soğuk kışlara dayanıklı olması ve çekirdeğin acı olması gibi özellikleriyle kayısıdan ayrılır. Orta Asya kökenlidir. MÖ 2000 yılından önce Çin'de yetiştirilip sonradan batıya doğru yayılmış, İran'a MÖ 1-2. yüzyılda, Doğu Akdeniz'e MS 1 yüzyılda ulaşmıştır. Kayısı ise çok daha sonra batıya yayılmıştır. Eski Türkçesi *sarıg erük* olan zerdali ve kayısı 11. yüzyılda Orta Asya'da

kurutulurdu. Osmanlı döneminde hoşafı, şerbeti ve reçeli yapılır, zirbâc, ekşi aş gibi bazı yemeklere de konurdu. =*burkûk, sarı âlû, zerd-âlû* >*eşbâbiye, kayısı, Malatya eriği, mışmış, mişmiş, sermeş*

zerd-âlû → *zerdali*

zerd-çûb → *zerdeçal*

zerde Pirinç, şeker ve safranla yapılan tatlı. Osmanlılara göre zerdecilerin piri Emevi Halifesi Muaviye'dir. İlk zerde de Hz. Hamza'nın Uhud'da şehit edilmesinden sonra pişirilmiştir. Evliya Çelebi'ye göre, İranlılar zerde yemezdi. Osmanlılarda Mevlit, Ramazan, bayram, düğün gibi kutlu ve mutlu günlerde yenilen bir tatlıydı. Sevinç simgesi olan sarı rengi zerdenin bu sofralarda yer almasında en önemli etken olmuştur. İmaretlerde bu özel günlerden başka bir de cuma günleri zerde verilirdi. Pilavla zerdeyi arka arkaya veya beraber yeme geleneği 15. yüzyıldan itibaren görülür. 16. yüzyılda pirinç, bal veya şeker, safran ve yağla yapılan zerdeye kavrulmuş badem serpilirdi. 16. ve 17. yüzyıllarda aşçı dükkânlarında satıldığına göre, sıradan günlerde de yenen bir tatlıydı. 16. yüzyılda sütlü zerde, 17. yüzyılda tarçınlı, karanfilli ve kuru üzümlü zerdeler yapılırdı. Yine 17. yüzyılda Anadolu'nun bazı yörelerinin kavunlu zerdesi ünlüydü. 19. yüzyıl sonunda yazan Mahmud Nedim'e göre, üzerine ufaltılmış şerbetlik şeker serpilerek süslenirdi. =*müza'fer 2, sarı aş 1* **2.** → *safran* **3.** Yumurta sarısı.

zerdeçal (İng. turmeric, L. *Curcuma longa*) Güneydoğu Asya kökenli bir bitkinin sarı yumrusu. "Hint safranı" da denir. Osmanlı mutfağında zerde gibi safranlı yemeklerde pahalı olan safranın yerine kullanılırdı. =*kürküm 3, sarıağaç, urûk-ı safra 1, zerd-çûb, zerde-çâv, zerde-çûb*

zerde-çâv → *zerdeçal*

zerde-çûb → *zerdeçal*

zerde pilav >*pilav*

zerd helvası → *sarı helva*

zerenbâd → *zürünbâd*

zerendulî → *zerendunî*

zerendunî 15. ve 16. yüzyıllarda sarayda yapılan paçalı, şalgamlı bir yemek. Fatih Sultan Mehmed için paça ve şalgam içeren "landû" adlı bir yemek yapılırdı. >*landû*

zerneb (İng. yew, L. *Taxus baccata*) Porsuk ağacı. Meyvesi hariç her bölümü zehirlidir. Sadece tıbbi kullanımı vardır. Türkçe adı "çekirge ayağı" idi.

zerumbâ → *zürünbâd*

zerzevat Sebzeler.

zerzevat bahçesi Bostan.

zerzevatcı Dükkân veya sokakta sebze satan kimse.

zevvâk → *çeşnigir 1*

zeyt 1. → *zeytinyağı* **2.** → *yağ*

hâmız-ı zeyt Acı badem yağı.

zeyt-i azb Tatlı yağ, özellikle zeytinyağı.

zeyt-i rikâbî Suriye veya Filistin'den ithal edilen bir yağ türü.

zeyt-i tayyâr Kokulu ve uçucu yağ.

zeytin (İng. olive, L. *Olea europaea*) Anavatanı Doğu Akdeniz olan zeytin, MÖ 4000 civarında kültüre alınmıştır. 1920'lerde Türkiye'de 15 milyon aşılı zeytine karşılık 60 milyon yabani zeytin ağacı vardı.

Binlerce yıl zeytinyağı hem mutfakta, hem de kandillerde yakıt olarak önemini korumuştur. Balık dışında hayvani gıdaların yasak olduğu dinî perhizlerden dolayı Hıristiyan halkı için zeytin ve zeytinyağının önemi fazlaydı. Sofralık zeytin olarak 17. yüzyılda Karaburun ve Edincik zeytinleri, 19. yüzyılda Samanlı, Trilye, Marmara ve Sakız zeytinleri meşhur olanlar arasındaydı. Zeytin en çok çerez olarak yenir veya salataya konurdu. Yazılı kaynaklarda zeytin ile yapılan birkaç yemeğe rastlandı: bir Rum yemeği olan *salît* (zeytin yahnisi), 1829'da Kaptan Paşa Pabuççu Ahmed'in Selimiye gemisinde verdiği yemekte sunulan zeytinli kuzu yemeği ve zeytinli içle doldurulmuş tavuk. Salamura zeytine bazen turunç ve limon kabukları, turunç suyu veya turunç yaprağı veya rezene katılırdı. Zeytin önemli bir yolculuk azığıydı =*dâne 3 >Beni İsrail zeytini, delice 2, salît, su yağı, zeyt 1, zeytar*

dolma zeytin Sardalye, karabiber ve karanfilden oluşan bir ezmeyle doldurulan büyük zeytin.

sele zeytini Sepet veya delikli küpe bol tuzla birlikte doldurulan ve kırk elli gün boyunca suyu süzdürülen sofra zeytini. Bu yöntemle hazırlanan zeytin dayanıklı olmaz, uzun süre saklayabilmek için, küp içinde tuzlu suya bastırılırdı.

zeytinyağı (İng. olive oil) Zeytinyağının Osmanlı mutfağında kullanıldığı biliniyor, ancak 17. yüzyıldan önce hangi yemeklerde kullanıldığına dair bilgi yok. 15. yüzyılın ilk yarısında Şirvânî'nin ne Arapça'dan çevirdiği, ne kendi yazdığı tariflerden hiçbirinde rastlanmaz. Saraya alınan zeytinyağının büyük bölümü kandillerde yakmak için kullanılırdı. Fatih Sultan Mehmed'in şahsı için olduğu belirtilen zeytinyağının yemeklere konulup konulmadığı bilinmiyor. Kanunî döneminde Sinan Paşa'nın kölesi olarak Türkiye'de yaşamış bir İspanyol'a göre, mutfakta zeytinyağı fazla kullanılmazdı. Rumların dinî perhizleri süresince yedikleri balık ve sebze yemeklerinde kullanılmış olduğu tahmin edilir ise de 17. yüzyılda İstanbul Balık Pazarı'nın Rum aşçılarının balık kızartmak için zeytinyağı değil, tereyağı, sadeyağ, susamyağı veya beziryağı kullandıkları biliniyor. Yine de zeytinyağının mutfakta kullanıldığına dair bazı bilgilere rastlanır. 1649'da sarayda verilen bir ziyafette sunulan balık kavurması ve balık çorbasına zeytinyağı konulmuştu. Aynı dönemde balıklara limon veya sirkeyle çırpılmış zeytinyağından oluşan bir sos konurdu. Etsiz zeytinyağlı yemeklerin Hıristiyan halkla sınırlı olmayıp herkes tarafından yenildiğini 18. yüzyılda yazan D'Ohsson'dan öğreniyoruz. III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid de zeytinyağlı bakla, bezelye ve yer elmasından bahseder. 19. yüzyılda yazılan yemek kitaplarında artık çok sayıda zeytinyağlı yemeğine rastlanır. Hıristiyan perhizlerinin önde gelen bir yemeği olan pilaki ve diğer zeytinyağlı yemekler başta İstanbul

olmak üzere bazı bölgelerde Türkler tarafından beğenilirdi, ama etsiz zeytinyağlı dolmaları için kullanılan "yalancı" tabiri, zeytinyağlı yemeklere bazen et suyu ilave edilmesi ve Abdülaziz Bey'in (1912) anlattığı gibi iftarda zeytinyağlı yemekler yemenin kibarlar arasında ayıp sayılması bu yemeklerin Türk mutfak kültürüyle tam bağdaşmadığını gösterir. =*selît 1* >*kiremit yağı, su yağı, torba yağı, yağ başı*

zeyyât Zeytinyağı satıcısı.

zıpkın --→ *şıpkın*

zıra --→ *zîre*

zırba → *zırva*

zırba-yı asel Ballı zırva. 1660'ta saray mensuplarına verilen bir ziyafette ikram edildiğini biliyoruz.

zırva =*zırba, zîrbâ, zîrbâc, zîrbâce, zîrbâç, zîrvâ* **1.** Pelte kıvamında kuru meyveli bir tatlı. 15. yüzyılın ortasına kadar etli, sonra etsiz yapılmaya başlandı. "Zırva" kelimesi Farsça *zîrbâc*'dan türemiştir. 14. yüzyılın sonuna ait *Müntahâb-ı Şifâ* adlı tıp kitabında bulunan "zîrvâ" tarifi, *zîrbâc* veya *zîrbâce* adıyla 10. yüzyılda itibaren Arapça yemek kitaplarında bulunan tariflere uyarak, koyun eti veya tavuk, nohut, sirke, şeker, bal, tarçın, badem ve safranla yapılan bir yemektir. Ancak 15. yüzyılda zırva çarpıcı bir değişime uğrayarak koyun eti, badem, kuru üzüm, bal, safran, hurma, kuru kayısı, kuru incir ve nişastadan yapılan bir yemek haline gelmiştir. 1420'lerde yazılan *Yâdigâr* adlı tıp kitabında Farsça *zîrbâc*'ın Türkçe karşılığı "ekşi aş" olarak verilir. Ekşi aş kuru meyve çeşitleriyle yapılan bir yemek olduğundan bu değişimi 15. yüzyılın başına tarihlendirebiliriz. 15. yüzyılın ikinci yarısına ait imaret belgelerinden zırvanın malzemeleri arasında badem, siyah üzüm, kayısı ve safran olduğu anlaşılır. Zırva cuma geceleri, Ramazan geceleri, bayramlarda ve Mevlitlerde imaretlerde pişirilen bir yemek haline geldi ve Osmanlı döneminin sonuna kadar imaretlerin geleneksel yemeği oldu. 16. ve 17. yüzyıllarda ise sarayın ziyafet yemekleri arasına giren zırva bal, kuru siyah üzüm, badem, kuru kayısı, kuru siyah erik, safran ve nişasta ile yapılır, bazen zencefil de katılırdı. 19. yüzyılda imaretlerde yapılan zırvayı Süheyl Ünver'e anlatan İsmail Saib Efendi malzemelerini nişasta, şeker, kuru üzüm ve incir olarak saymıştır. >*ekşi aş, zırba-yı asesl, zîrva yahnisi* [*yahni*] **2.** Ahmed Vefik Paşa (1889) "zirbâc"ı "zer-paça" şeklinde yorumlayarak zırvayı "sarmısaklı zerdeli paça" olarak tanımlar. Buna dayanarak, James Redhouse (1890) zırvanın "sarmısaklı koyun paçası", Şemseddin Sâmî (1901) ise "zerdeli ve sarmısaklı paça" olduğunu söylerler. Redhouse zırvayı ayrıca "pirinçli bir tatlı" olarak tanımlar. Ahmed Vefik Paşa'nın "sarmısaklı zerdeli paça" tanımı kelimenin kökeni olan Farsça kelimeye anlam verme isteği olarak yorumlanabilir, çünkü böyle bir yemekten bahseden kaynağa rastlanmadı. =*zîrpaça* >*zîrvâ yahnisi [yahni]*

zigla --→ *asel-i liban*

Zile pekmezi >*bulama*

zimavla → *ağaççileği*
zindandelen En büyük boy palamut. =*peçuta* >*palamut*
zîrbâ → *zırva*
zîrbâc → *zırva*
zîrbâce → *zırva*
zîrbâç → *zırva*
zîr-büryan 16. yüzyılda sarayda kışın pişirilen bir yemek türü. Farsça "altında" anlamında olan *zîr* kelimesi İran'da bazen biryan altında pişirilen bir yemek adı olduğundan, bu yemek bugün Anadolu'nun birçok yerinde görüldüğü gibi, tandırda biryan pişirilirken altına yerleştirilen tencereye akan yağ ve su ile yapılan pilav veya çorba olabilir.
zîre → *kimyon*
zîre-i Rûmî 1. → *Frenk kimyonu* 2. → *çörek otu*
zirişk → *amberbaris*
zîrvâ → *zırva*
zîrvâ yahnisi >*yahni*
ziyafet Misafirlerin çağırıldığı, çeşitli ve özel yemeklerin ikram edildiği sofra. Osmanlı döneminde doğum, düğün, sünnet gibi özel olaylar, zaferler, yabancı elçilerin kabulleri gibi resmî olayları kutlamak için ziyafetler verilirdi.
zûfa (İng. hyssop, L. *Hyssopus officinalis*) Yenilebilen ve tıpta kullanılan kokulu bir ot. Saray helvahanesine satın alınırdı.
zugâl → *kızılcık*
zuhr → *zahîre*
zulumbâ → *zürünbâd*
zulumpâd → *zürünbâd*
zulunbâ → *zürünbâd*
zurunbâ → *zürünbâd*
zurunbâd → *zürünbâd*
zübd 1. → *tereyağı* 2. → *kaymak*
zübde → *kaymak*
zübdî Tereyağlı.
zülâbiye → *zülbiye*
zülbiye Sulu hamuru kızgın susamyağına akıtarak yapılan bir tatlı. Hamur akıtılırken şekiller oluşturulur ve bu şekilli hamurlar kızartıldıktan sonra şuruba atılır. Eski bir Arap tatlısı olan zülbiye 10. yüzyıla ait bir Arapça hikâyede ziyafet tatlısı olarak geçer. Alanyalı olan Kaygusuz Abdal'ın (ö. 1444) şiirlerinde zülbiyeden bahsetmesi, bu tatlının erken bir tarihte Osmanlı mutfağında yer edindiğini gösterir. Şirvânî'nin 15. yüzyılın ilk yarısına ait en eski Türkçe tarifine göre, nişasta, yoğurt ve kuyrukyağıyla yapılan hamur, "kaf" adıyla dibinde deliği bulunan bir kapla yağa akıtılırdı. Zülbiyeyi kırmızıya boyamak için kızartma yağına enlik konurdu. Zülbiyeyi renklendirmek yine Arap mutfağından gelen bir âdetti. 14. yüzyıla ait bir Arapça tarifine göre hamura sarı renk vermek için safran, kırmızı renk için de şarap tortusu katılıyordu. İstanbul'da zülbiyenin bu işte uzmanlaşmış tatlıcılar tarafından yapıldığı anlaşılıyor, çünkü II. Mehmed ve II. Bayezid dönemlerinde Kurban Bayramlarında saray için büyük miktarlarda satın alınmıştı. 1539'da Kanunî'nin şehzadeleri için yapılan sünnet düğününün kına gecesi ziyafetinde zülbiye ikram edilmişti. Evliya Çelebi Konya ve Aydın'da da yapıldığını bildirir. İstanbul'da zülbiye 19. yüzyıla kadar varlığını sürdürmüştü,

lohusalara hediye olarak götürülen tatlılar arasındaydı. Çok sevilen bir tatlı olduğu, "zülbiye olsa yemem" deyiminden anlaşılır. Bugün ise sadece Trabzon'da "zırıtka" adıyla yapılır. Zülbiye 15. yüzyıla kadar Hindistan'a da yayılmıştı. Günümüzde *jilebi* adıyla Hintlilerin meşhur tatlılarından biridir. Sulu hamuru demir bir kalıpla şekillendirerek yapılan demir tatlısı, zülbiyeye çok benzer. =*zelâbiye, zelbiye, zelebiye, zelibiye, zelubiye, zülâbiye, zülbiye, zülbiye helvası, zülubiye* >*demir tatlısı*

parmak zülbiye Parmak şekli verilmiş badem ezmesini zülbiye hamuruna batırdıktan sonra yağda kızartıp ve sıcak şuruba batırılan bir tatlı. 16. yüzyılda padişah için pişirilirdi. 14. yüzyıla ait *Kitabü'l-Vusla* adlı Arapça yemek kitabındaki *zülâbiye-i mahşuva* buna benzer ancak badem ezmesine parmak şekli vermek yerine, kalıplarda istenen şekil verilirdi. >*zülbiye halkası*

zülbiye halkası Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde geçen bir zülbiye türüdür. Şirvânî "halka helvası" adıyla tarifini verir. Buna göre, badem ezmesine halka şekli verilip zülbiye hamuruna batırılır, yağda kızartıldıktan sonra gül şerbeti veya bala batırılırdı. =*halka helvası*

zülbiye helvası (helva-i zülbiye) → *zülbiye*

zülubiye → *zülbiye*

züre 1. → *dan 1* **2.** → *mısır*

zürunbe → *zürünbâd*

zü'rûr Ne olduğu konusunda kaynaklarda çelişkili bilgiler olan yabani bir meyve. 1545 tarihli *Ahter-i Kebir*'e göre kızılcık, Meninski ve 1890 tarihli Redhouse sözlüklerine göre muşmula, Mütercim Âsım (1797) ve Bedevian'a (1936) göre ise alıçtır. =*zu'rûr*

zürümbe → *zürünbâd*

zürünb → *zürünbâd*

zürünbâd (İng. fragrant ginger, L. *Zingiber zerumbet*) Anavatanı Hindistan veya Sri Lanka olan, zencefil cinsinden hoş kokulu bir yumru. Türkçede "yabani zencefil" olarak da bilinir. 15. yüzyılda tıbbi macunlarda kullanılırdı. 18. yüzyılda saray mutfağına alınan zürünbâd muhtemelen helvahanede ilaç yapımında kullanıyordu. =*yabani zencefil, zarunbâ, zerenbâd, zerumbâ, zulumbâ, zulumpâd, zulunbâ, zurunbâ, zurunbâd, zürunbe, zürümbe, zürünb* >*cedvâr*

İngilizce - Türkçe Sözlük

A

acid potassium tartrate **kremtartar**
acorn **palamut**
adulteration **tağşiş**
ajowan **Mısır anasonu**
ajwain **Mısır anasonu**
albacore fish tuna **orkinos**
albacore tuna **orkinos**
allspice **yenibahar**
almond **badem**
almond, bitter **acı badem**
almond, soft-shelled **diş bademi**
almond, sweet **tatlı badem**
almond, wild **çağla**
aloe **öd**
aloeswood **öd**
Alpine dock **ravend-i Rûmî**
alum **şap**
amadou **mantar kavı**
amalaki **helile**
amaranthus **tilkikuyruğu**
ambal **helile**
ambary hemp **Hint bamyası**
ambergris **amber**
Anatolian black **kara sığır**
anchovies **ançuez**
anchovy **hamsi**
andiron **ocak demiri**
angel shark **keler balığı**
angelfish **keler balığı**
angelica, wild **melek otu**
angler-fish **fener balığı**
anis, badian star **bâdyân**
anise, Chinese star **bâdyân**
anise, Indian **bâdyân**
anise, star **bâdyân**
aniseed **anason**
aniseed, Chinese **bâdyân**
aniseed, star **bâdyân**
annual mercury **yer fesleğeni**
annular bream **ispari**
apple **elma**
apple geranium **ıtır**
apple melon **şemâme**
apple, bitter **acı elma**
apricot **kayısı**
apricot, wild **zerdali**
Arabian costus **kust**
areca nut **fûfel**
Armenian bole **kil-i Ermeni**
arrowroot **ararot**
artichoke **enginar**
artichoke, Jerusalem **yer elması**
asafoetida **hiltit otu**
asarabacca **afşar otu**
ashanti pepper **kebabe-i sagir**
ashwagandha **habbü'l-arûs**
asparagus **kuşkonmaz**
asparagus, prickly **tilkikuyruğu**
assa dulcis **hiltit-i dib**
Assyrian plum **sebistan**
aubergine **patlıcan**
aubergine, wild **bâdincân-ı berrî**
autumn crocus **ucu eğri kestane**
avocado pear **Hint armudu**
azarole **alıç**

B

bacon **domuz pastırması**
badderlocks **deniz kadayıfı**
bael, Indian **Hindistan hıyarı**
baguette **baston francalası**
Baheda nut **belile**
baker's peel **kürek**
baking powder **kabartma tozu**
banana **muz**
banyan fig **Hint inciri**
barracuda, European **iskarmoz**
barberry **amberbaris**
barley **arpa**
barley water **arpa suyu**
barley, pearl **Frenk arpası**

basil, African tree **Hint fesleğeni**
basil, aniseed-scented **frenc-müşk**
basil, anis-scented **frenc-müşk**
basil, sacred **ak fesleğen**
basil, sweet **fesleğen**
basmati **çilâv**
bastard saffron **usfur**
bay laurel **defne**
bdellium **Mısır mumyası**
bean **börülce**
bean caper **Karaman kimyonu**
bean, borlotto **barbunya fasulyesi**
bean, broad **bakla**
bean, climbing **sırık fasulyesi**
bean, Egyptian **Mısır baklası**
bean, Egyptian horse **ufak bakla**
bean, french **Ayşe kadın fasulyesi**
bean, haricot **börülce**
bean, haricot **fasulye**
bean, kidney **börülce**
bean, kidney **fasulye**
bean, Molucca **bunduk-ı Hindî**
bean, pinto **barbunya fasulyesi**
bean, runner **çalı fasulyesi**
bean, sacred **Mısır baklası**
bean, tonka **Çin baklası**
bean, yard-long **endâze fasulye**
bear-berry **ayı üzümü**
beccafico **incir kuşu**
bedda nut **belîle**
bee-bread **deval**
beer **bira**
beestings **ağız**
beet sugar **pancar şekeri**
beetroot **pancar**
behen **behmen**
beluga sturgeon **mersin morinası**
Bengal fig **banyan ağacı**
Bengal quince **Hindistan hıyarı**
benzoin **hiltit-i dib**
bergamot orange **bergamot**
berries, lotus **Arabistan kirazı**
berries, speckled buckthorn **cehri**
berries, yellow buckthorn **cehri**
Bible hyssop **şile**
bilberry **çoban üzümü**
bindweed **mahmûde**
birdlime **ökse**
biscuit **bisküvi**
biscuit **peksimet**
bishop's weed **Karaman kimyonu**
bitter orange **turunç**
black gram **meng**
black radish **kara turp**
blackberry **böğürtlen**
blackbird **kara tavuk**
bladder campion **gıvışgan otu**
bleak **gökçe balığı**
bleak **inci balığı**
blenny **horospina**
blessed thistle **eşek kengeri**
blessed thistle **şevket otu**
blue shark **pamuk balığı**
blueberry **çoban üzümü**
bluefish **lüfer**
bogbean **ırıfil**
bogue **kupes**
bonduc nut **bunduk-ı Hindî**
bonito **palamut**
borage **lisân-ı sevr/lisânü's-sevr**
borax **bûrak**
borecole **kıvırcık lahana**
botargo **balık yumurtası**
bottle gourd **su kabağı**
boudoir biscuit **kedi dili bisküvi**
brain **beyin**
bran **kepek**
brazier **mangal**
bream **çapak**
bream, gilthead **çipura**
bream, two-banded **karagöz**
bream, white **bodur çapak**

brill **çivisiz kalkan**
broccoli **çiçek lahanası**
broom corn **darı**
broomcorn millet **darı**
bryony, white **semiz kabak**
buckthorn **cehri**
buckthorn **göğem eriği**
buckwheat **kara buğday**
burweed **bâdincân-ı tiryâkî**
bustard, greater **toy kuşu**
butcher's broom **durdabak**
butter and eggs **cevz**
butter **tereyağı**
butter, clarified **sadeyağ**

C

cabbage **lahana**
cacao **kakao**
cake **kek**
calamint **karanfil yarpuzu**
calve's feet **paça**
camel thorn **yandık**
camphor **kâfur**
cane sugar **kamış şekeri**
capercaillie **dağ tavuğu**
capers **kebere**
capon **iblık**
caramel **karamel**
caraway **Frenk kimyonu**
cardamom **kakule**
cardamom, black **kakule**
cardamom, Ethiopian **Habeş kakulesi (kakule-i Habeş)**
cardamom, green **kakule**
cardamom, Korarima **Habeş kakulesi (kakule-i Habeş)**
cardoon **yabani enginar**
carob **keçiboynuzu**
carp **sazan**
carp, leather **çıplak sazan**
carp, mirror **aynalı sazan**
carrot **havuç**
carrot, sea **cezer-i bahrî**
cartilage **kelmiç**
cartilaginous fish **kelmiçli balık**
Casaba melon **Kasaba kavunu**
cassava **manyok**
cassia **tarçın**
cassia buds **tarçın çiçeği**
cassia, Indian **hûh-ı akra**
castor beans **habbü'l-mülûk**
catechu **Hint helvası**
cattle, domestic **sığır**
cauliflower **karnabahar**
caviar **havyar**
cawl fat **gömlek**
celeriac **kereviz**
celeriac **köklü kereviz**
chaffinch **ispinoz**
chamomile **papatya**
champagne **şampanya**
charcoal **ağaç kömürü**
charlock **yabani hardal**
chasteberry **fülfül-i berrî**
chayote **armut kabağı**
chebulic myrobalan **Kâbulî helile**
cheese **peynir**
cherry **kiraz**
cherry, Jerusalem **herdemtaze**
cherry, Morello **vişne**
cherry, wild **kuş kirazı**
cherry laurel **kara yemiş**
cherry plum **kiraz eriği**
chervil **Frenk maydanozu**
chestnut **kestane**
chicken **tavuk**
chickpea **nohut**
chicory **hindibâ**
Chinaroot **çöpçini**
Chinese persimmon **kara hurma**
choco **armut kabağı**
chocolate **çikolata**

Christ's thorn **kara çalı**
chub **ak balık**
chub mackerel **kolyoz**
cider **elma suyu**
cinnamon **tarçın**
cinquefoil **beşparmak**
citric acid **limon tuzu**
citron **ağaç kavunu**
cleavers **çoban süzeği**
clematis **filbahar**
clotweed **bâdincân-ı tiryâkî**
clove bark, Indian **karanfil kabuğu**
clove **karanfil**
Cochin fowl **Çin tavuğu**
cochineal **kırmız**
cockscomb **bostangüzeli**
cockle, heart **aşvadis**
cockle, common **aşvadis**
cocoa **kakao**
coconut **Hindistan cevizi**
cod **morina**
coffee **kahve**
coffee, mocha **Yemen kahvesi**
colocasia **göleğez**
colocynth **acı elma**
colza **yağ turpu**
comber **asıl hani**
comber, brown **benekli hani**
comber, painted **yazılı hani**
comfit **şeker**
comfrey, common **kara kafes**
compôte **hoşaf**
conger eel **mıgrı balığı**
copper sulphate **göztaşı**
coriander **kişniş**
coriander, Roman **çörek otu**
corn cockle **karamuk**
corn poppy **gelincik**
corn rocket **kerdeme**
corn starch **kola**
cornel cherry **kızılcık**
cornelian cherry **kızılcık**
cornflour **kola**
corn-salad **simyon**
Corsican moss **deniz kadayıfı**
costus **kust-ı Hindî**
cottonseed oil **pamukyağı**
couch, common **ayrık otu**
courgette **sakız kabağı**
couscous **kuskus**
cowpea, common **börülce**
crab **yengeç**
crab, edible **pavurya**
crab, rock **çağanos**
crab, shore **çingene pavuryası**
crab, sponge **ayı pavuryası**
crab, spider **ayna**
crab, woolly **ayı pavuryası**
crab-apple **dağ elması**
crane **turna**
crayfish **kerevit**
cream, clotted **kaymak**
cream of tartar **kremtartar**
cress, bitter **acı kıcı**
crocus **çiğdem**
crouton **çorbalık ekmek, kızartılmış ekmek**
crumpets **akıtma**
crystallised fruit **buzlu meyve**
cubeb **kuyruklu biber**
cubeb pepper, false **kebabe-i sagir**
cuckoo flower **acı kıcı**
cucumber **hıyar**
cucumber, Armenian **acur**
cucumber, bitter **acı elma**
cucumber, snake **acur**
cucumber, squirting **acı hıyar**
culilawan bark **karanfil kabuğu**
cumin, black **çörek otu**
cummin **kimyon**
currant **kuş üzümü**
currants, black **Frenk üzümü**
currants, red **Frenk üzümü**

cutlet **kotlet**
cuttlefish **mürekkep balığı**
cyperus, rush-leaved **topalak**

D
dab **pisi balığı**
dace, chub **ak balık**
dairy farm **mandıra**
damselfish **papaz balığı**
damson **mürdüm eriği, Şam eriği**
damson plum **mürdüm eriği**
dandelion **kara hindiba**
darnel **delice**
date **hurma**
date palm, Cretan **yalancı hurma**
date palm, Theophrastus's **yalancı hurma**
date plum **kara hurma**
deadnettle, white **ballıbaba**
deer, fallow **alageyik**
deer, red **geyik**
deer, roe **karaca**
deer truffle **sığır mantarı**
demijohn **damacana**
dentex **sinarit**
dill **dereotu**
ditander **kerdeme**
dittany of Crete **Girit otu**
dog's cabbage **kuşyüreği**
dogfish **kedi balığı**
dogfish, large-spotted **kedi balığı**
dogfish, lesser-spotted **kedi balığı**
dogfish, piked **mahmuzlu camgöz**
dogfish, spiny **mahmuzlu camgöz**
dogwood **kızılcık**
dolphin, Risso's **domuz balığı**
dotterel **kalinis**
doumpalm **devm**
dove **kumru**
dragonet, common **üzgün balığı**
duck, Brahmany **angıt**
durra **darı**

E
earthnut **topalak**
eel **yılan balığı**
egg **yumurta**
eggplant **patlıcan**
eggplant, scarlet **kavata**
einkorn **kaplıca**
elder **mürver**
elecampane **zencefil-i Şamî**
electuary **luhûk**
emblic **helile**
emblic myrobalan **helile**
emmer **kaplıca**
emmus **Karaman kimyonu**
endive **hindibâ**
endive, wild **hindibâ**

F
fan mussel **pines**
fennel **rezene**
fennel, common wild **delice kişniş**
fenugreek **çemen**
field eryngo **deve elması**
fig **incir**
fig, sycamore **Arabistan inciri**
filbert **fındık**
firedog **ocak demiri**
fire-steel **çakmak**
fish stock **balık suyu**
flead **gömlek**
flounder **dere pisisi**
fondant **fondan**
foxtail **tilkikuyruğu**
fragrant ginger **zürünbâd**
francolin, black **turaç**
French lavender **karabaş**
French loaf **baston francalası**
French psyllium **karnıyarık**
French psyllium **kutûnâ**
French rolls **francala**
fruit leather **pestil**

frumenty **aşure**
fumet **balık suyu**
fumitory **şâhtere**
fungus **mantar**

G

galactometer **süt mizânı**
galangal **havlıcan**
galingale **havlıcan**
galingale, English **topalak**
garden cress **kerdeme**
gar-fish **zargana**
garlic **sarımsak**
garpike **zargana**
garrick **akya balığı**
gazelle, dorcas **ceylan**
gazelle, goitered **ahu**
gelatine **jelatin**
ghee **sadeyağ**
gherkin **kornişon**
giant fennel **kasnı**
ginger **zencefil**
gingerbread-tree **devm**
gizzard **kat**
gladich **Kefe kimyonu**
gleaner **başakçı**
glucose **glikoz**
goby **kaya balığı**
goby, black **kömürcü kayası**
goby, four-spotted **akın kayası**
goby, giant **dişli kaya**
goby, golden **saz kayası**
goby, grass **tokmakbaş kayası**
goby, red-mouthed **yürüyüş kayası**
goby, rock **hortum kayası**
goby, sand **hurma kayası**
goby, toothed **tekir kayası**
goldsinny **çuçur**
good-Henry goosefoot **Ermeni hıyarı**
goose, ruddy **angıt**
gooseberry **bektaşi üzümü**
gooseberry, Indian **hellle**
goosefoot **kazayağı**
goosegrass **çoban süzeği**
goulash **gulaş**
gourd **kabak**
gourd, bitter **acı elma**
gourd, bottle **asma kabağı**
gourd, snake **dolma kabağı**
gourd, white-flowered **asma kabağı**
grain **tahıl**
grains of paradise **hayr-ı bevvâ**
granary weevil **tahıl biti**
grape **üzüm**
grapefruit **greyfurt**
grapevine, wild **yabani üzüm**
grater **rende**
green gram **mâş**
greengage **Frenk eriği**
grits **kırma**
groats **kırma**
ground rice **pirinç unu**
groundnut **yer fıstığı**
grouper **orfoz**
grouper, blacktip **orfoz**
gruyère **gravyera peyniri**
guelder rose **gilaburu**
Guinea corn **darı**
guineafowl, helmeted **Beç tavuğu**
gum succory **handerili**
gum tragacanth **kitre**
gumbo **bamya**
gurnard, armed **dikenli öksüz**
gurnard, flying **uçan kırlangıç balığı**
gurnard, grey **benekli kırlangıç**
gurnard, red **dikenli kırlangıç**
gurnard, streaked **mazak**
gurnard, tub **kırlangıç balığı**

H

haddock, Jerusalem **torina**
hairy lupin **domuz baklası**

hake **berlam**
handmill **el değirmeni**
hara nut **Kâbulî helile**
hare **tavşan**
hart's truffle **sığır mantarı**
haw **yemişen**
hawthorn **yemişen**
hazel grouse **çilkuşu, dağ tavuğu**
hazel hen **çilkuşu, dağ tavuğu**
hazelnut **fındık**
heart **göbek**
hedge mustard **yabani hardal**
hemp, brown Indian **Hint bamyası**
herb patience **labada**
herring **ringa**
hindi **turkey**
holy thistle **eşek kengeri**
honey, pine **çam balı**
hoof fungus **kav mantarı**
hops **şerbetçi otu**
horehound, black **yer pırasası**
horehound, white **yabani pırasa**
horse mackerel **istavrit**
horseradish **yabani turp**
houseleek **kulak otu**
huss **kedi balığı**
hyssop **zûfa**

I
incense **buhur**
isinglass **balık tutkalı**

J
jack-fruit **hâr-bend**
Japanese medlar **Malta eriği**
jasmine **yasemin**
jelly **elmasiye**
jelly **jöle**
Jew's mallow **mülhiye**
Job's tears **dem-i Eyüb**
john-dory **dülger balığı**
jointed glasswort **Şam çöveni**
jonquil **fulya**
Judas tree **erguvan**
jujube **hünnap**
jujube, lotus **Arabistan kirazı**
juniper, prickly **ardıç**
juniper, Syrian **andız**

K
kaki **kara hurma**
kale **kara lahana**
kale, curly **kıvırcık lahana**
kenaf **Hint bamyası**
kermes **kırmız**
kitchen range **kuzine**
knotgrass, Indian **madımak**
kohlrabi **yer lahanası**

L
lacquer tree **lök**
lactose **süt şekeri**
lady's fingers **bamya**
lady's smock **acı kıcı**
lambative **luhûk**
larch agaric **çam mantarı**
larder **kiler**
leadwort, white **serkele, şaytarac**
leek **pırasa**
leerfish **akya balığı**
lemon balm **oğulotu**
lemon **limon**
lemon, sweet **tatlı limon**
lentil **mercimek**
lettuce **marul**
lettuce, cabbage **top marul**
lettuce, cos **marul**
lettuce, iceberg **top marul**
lettuce, prickly **acı marul**
lettuce, wild **yabani marul**
lights **akciğer**
lily **nilüfer, zambak**

lily, foxtail **çiriş otu**
lime **ıhlamur, Mısır limonu**
linden **ıhlamur**
linseed oil **keten yağı**
liquorice **meyan**
liquorice, Spanish **meyan**
liquorice, spiny-fruited **meyan**
live-forever **kulak otu**
liver **ciğer**
loach **çopra balığı**
loaf sugar **kelle şekeri**
lobster **ıstakoz**
lobster, spiny **böcek**
locust **çekirge**
long-lipped serapias **salep**
loquat **Malta eriği**
lotur bark **lotur**
lotus, Indian **Mısır baklası**
lotus seeds **cülcülan-ı Mısrî**
loveage **yabani kereviz**
lumia, Mediterranean **tatlı limon**
lungs **akciğer**
lupin, common edible **acı bakla**
lupin, wild **domuz baklası**
lycoperdon **tozlu mantar**
lycoperdon nuts **sığır mantarı**

M

macaroni **makarna**
macaroon **acı badem kurabiyesi**
mace **Hindistan cevizi çiçeği**
mackerel **uskumru**
maize **mısır**
Malabar cinnamon **çakır dikeni**
malabathri leaves **hûh-ı akra, sazec**
Malacca bean **belâdır**
mallow **ebegümeci**
mandarin **mandalina**
mandrake **adamotu**
mangelwurzel **tarla pancarı**
mangetout **sultanî bezelye**
mango **enbe**
manna **kudret helvası**
manna lichen **kudret buğdayı**
marany nut **belâdır**
marrow **kabak**
marrow, baby **sakız kabağı**
marsh mallow **gâsûl**
marsh trefoil **ıtrıfil**
marzipan **badem ezmesi**
mastic **sakız**
mastic tree, East Indian **bıttım**
mead **bal suyu**
mead **med**
meagre **sarıağız balığı**
meagre, brown **işkine**
meatloaf **dalyan köfte**
medlar **beşbıyık, döngel, muşmula**
medlar, Japanese **Malta eriği**
medlar, Mediterranean **alıç**
medlar, Naples **alıç**
melon **kavun**
melon, dudaim **şemâme**
merrythought **lades**
mignonette **muhabbet çiçeği**
milfoil, yarrow **civanperçemi**
milk vetch **geven**
milkwort, common **süt otu**
millet, common **darı**
millet, pearl **darı**
millet, Turkish **darı**
millet, wood **dardağan darısı**
mimosa **amber çiçeği**
mint **nane**
mint, garden **nane**
mistletoe **Macar üzümü**
mock tomato **kavata**
moonfish **torina**
moray eel **şâkit**
morel **kuzugöbeği mantarı**
morello cherry **vişne**
mouflon **ayrık koçu**

mountain ash **kuş üvezi**
mountain parsley **dağ kerevizi**
muffins **akıtma**
mulberry **dut**
mulberry, red **Hindistan dutu**
mullein **sığırkuyruğu**
mullet, gold grey **altınbaş kefal**
mullet, grey **kefal**
mullet, red **barbunya**
mullet, striped red **tekir balığı**
mullet, thick-lipped grey **topbaş kefal**
mullet, thin-lipped grey **pulaterina**
mung bean **mâş**
muscatel grapes **misket üzümü**
mushroom **mantar**
musk deer, Siberian **misk geyiği**
musk flower **frenc-müşk**
musk **misk**
musk pod **misk göbeği**
mussel **midye**
mustard **hardal**
myrhh **mürr**
myrobalan **kiraz eriği**
myrtle, common **mersin**

N

napkin **peçete**
narwhal **şîr-mâhi**
nasturtium **Frenk teresi**
nectarine **tüysüz şeftali**
nettle **ısırgan otu**
nettle tree **çitlembik**
nettle tree, southern **çitlembik**
nightshade, black **it üzümü**
noodles, soup **şehriye**
nougat **ak helva, kozhelva**
nut grass **topalak**
nutmeg **Hindistan cevizi**

O

oak agaric **kav mantarı**
oats **yulaf**
oats, wild **delice, kara yulaf**
ocean sun-fish **gün balığı**
octopus **ahtapot**
octopus, curled **deli ahtapot**
octopus, musky **misk ahtapotu**
offal **sakatat**
oil-radish **cebü'l-fic**
okra **bamya**
oleaster **iğde**
olive **zeytin**
olive, wild **delice**
olive oil **zeytinyağı**
omelet **kaygana**
onager **kulan**
onion **soğan**
onion, button **arpacık soğanı**
onion, pickling **arpacık soğanı**
opah **torina**
opium poppy **haşhaş**
opoponax **çâvşîr**
orach **kara pazı**
orange **portakal**
orange, bitter **turunç**
orange, myrtle-leaf **Çin turuncu**
orange, Seville **turunç**
oregano **güyeğü kekiği, kekik**
oregano, Syrian **şile**
oriental alkanet **enlik**
orphean warbler **incir kuşu**
orpine **kulak otu**
orris root süsen kökü
osseter **kara balık**
osseter, black-nosed **karaburun**
our lady's milk thistle **eşek kengeri**
oxymel **sirkencübîn**
oyster **istiridye**

P

palm, doum **devm**
palm, Theban **devm**

pandora **mercan balığı**
pantry **kiler**
papaya **hunza**
paprika **Arnavut biberi**
parmesan **barmacana peyniri**
parsley **maydanoz**
parsnip **ak kavza**
parsnip, black **kavza**
partridge **keklik**
partridge, grey **çilkuşu, keklik**
Passover **hamursuz bayramı**
pastrami **pastırma**
patience dock **labada**
pea **bezelye**
pea, black-eyed **börülce**
peach **şeftali**
peach, clingstone **et şeftalisi**
peach, freestone **yarma şeftali**
peacock **tavus**
peanut **yer fıstığı**
pear **armut**
pear, almond-leaved **ahlat**
pear, prickly **Arap inciri**
pear, wild **ahlat**
pear-rooted spurge **purçalık**
pellitory of Spain **ûdü'l-kahr**
pennyroyal **yarpuz**
pepper, cherry **mercan biberi**
pepper, black **biber**
pepper, Japanese **şioran**
pepper, long **dâr-i fülfül**
pepper, red **Arnavut biberi**
pepper, Szechuan **şioran**
pepper, white **ak biber**
pepperwort **hurf-ı Bâbilî**
perch **perki**
perch, Nile **bultı**
pheasant **sülün**
picarel **istrongilos**
picarel **izmarit**
pickle **turşu**
pig **domuz**
pigeon **güvercin**
pigweed **tilkikuyruğu**
pike **turna balığı**
pike-perch **uzun levrek**
pilchard **sardalye**
pilgrim scallop **tarak**
pineapple **ananas**
pintail **kılkuyruk**
pintail, northern **kılkuyruk**
piper **öksüz**
pistachio nut **Şam fıstığı**
plaice **benekli pisi balığı**
plantain **bağa**
pluck **ciğer takımı**
plum **erik**
plum, Mirabelle **sarı erik**
plum, sebesten **sebistan**
plum, wild **çakal eriği**
poinsettia **beşparmak**
Polish fowl **tepeli tavuk**
polypody **beşbıyık**
pomegranate **nar**
pomegranate, wild **gülnar**
pomelo **petâvî**
poor capelan **mezgit**
poor cod **mezgit**
pork **domuz eti**
porter **siyah arpa suyu**
Portugal laurel **Frenk taflanı**
potato **patates**
poulterer **tavukçu**
prawn **karides**
prawn, common **karides**
prawn, Dublin Bay **kerevit**
propolis **deval**
prostrate knotweed **kuşekmeği**
puff pastry **milföy hamuru**
puff-ball **tozlu mantar**
pumpkin **bal kabağı, helvacı kabağı, kabak**
punch **punç**

purslane **semizotu**

Q

quail **bıldırcın**
quern **el değirmeni**
quicklime **sönmemiş kireç**
quince **ayva**
quince, Japanese **Çin ayvası**

R

rabbit **ada tavşanı**
radish **turp**
raspberry **ağaç çileği**
rattle nut **Mısır baklası**
ray, eagle **fulya balığı**
ray, thornback **vatoz**
razor-shell **süluna**
red-ink plant **şekerci boyası**
rennet **peynir mayası**
rhubarb **ışgın**
rhubarb, Chinese **ravent**
rhubarb, monk's **ravend-i Rûmî**
rhubarb, Turkey **ravent**
rice **pirinç**
rice, glazed **glase pirinç**
rice paper **pirinç kâğıdı**
roach **çamçak**
roasting jack **kebap saati**
rock candy **nöbet şekeri**
rock salmon **mahmuzlu camgöz**
rock samphire **deniz rezenesi**
rocket **roka**
roe deer **karaca**
rose **gül**
rose, Damask **sakız gülü**
rose geranium **ıtır**
rosehip **kuşburnu**
rosemary **kuşdili**
rose water **gülsuyu**
rough hound **kedi balığı**
roux **meyane**
rubber fig **Hint inciri**
rubber tree **Hint inciri**
rudd **kızılkanat**
rutubaga **şalgam lahanası**
rye **çavdar**

S

safflower **usfur**
saffron **safran**
sage **adaçayı**
sago, pearl **Hint irmiği**
salema **çitari**
salmon **somon balığı**
salt **tuz**
samphire **deniz rezenesi**
samphire, rock **deniz rezenesi**
sandalwood **sandal**
sand leek **taş sarımsağı**
sandsmelt **çamuka**
sandsmelt, Mediterranean **gümüşbalığı**
sardine **sardalye**
sardinella, round **sardalye**
sarsaparilla **saparina**
savory **kekik**
savory, summer **zater**
savory, winter **zater**
Savoy biscuit **kedi dili bisküvi**
sawfish **marangoz balığı**
scad **istavrit**
scammony **sakmuniya**
scampi **kerevit**
scariole **acı marul**
scarlet runner **çiçek fasulyesi**
scorpion fish **iskorpit, lipsoz**
Scotch thistle **eşek dikeni**
scratchings **kıkırdak**
sea bass **levrek**
sea bass, spotted **ispendik**
sea beet **su pazısı**
sea bream **sinarit**
sea buckthorn **gasûl-ı Rûmî**

sea squill **ada soğanı**
sea stickleback **filandıra balığı**
sea urchin **karadiken**
sedge, yellow nut **abdülleziz**
semolina **irmik**
service tree **üvez**
sesame **susam**
shaddock **petâvî**
shark, brown **boz camgöz**
shark, great white **harharyas**
shark, porbeagle **dikburun harharyas**
shark, six-gill **boz camgöz**
shark, spiny **pamuk balığı**
shark, thresher **sapan balığı**
shark, tope **camgöz**
sheathfish **yayın balığı**
sheep's trotters **paça**
shelduck, ruddy **angıt**
shepherd's purse **kuşkuş otu**
shin **incik**
shore rockling **gelincik balığı**
shrimp **karides**
shrimp, brown **çalı karidesi**
silifa **kenger**
silverside **gümüşbalığı**
skate, blue **tırpana**
skate, bottlenosed **tırpana**
skeleton weed **handerili**
skewer **şiş**
sloe **göğem eriği**
small scabious **kust-ı telh**
smilax **gıcır otu**
smooth hound **köpek balığı**
snail **salyangoz**
snail vine **salyangoz**
sneezewort **marsama**
snipe **yelve**
snow pea **sultanî bezelye**
soapberry seed bunduk-ı Hindî
soapwort **köpürtken**
soda siphon **gazoz makinesi**
sole **dilbalığı**
sorb apple **üvez**
sorghum **darı**
sorrel **kuzukulağı**
sorrel, wood **Horasan teresi**
sorrel dock **kuzukulağı**
soup **çorba**
sowthistle, common **eşek marulu**
sowthistle, smooth **eşek marulu**
spelt **delice buğday**
spikenard, Indan **sümbül-i Hindî**
spinach **ıspanak**
spinach beet **pazı**
spit **şiş**
sponge finger **kedi dili bisküvi**
sprat **çaça**
spurdog, longnose **mahmuzlu camgöz**
spurge **habbü'l-mülûk**
squash **kabak**
squid **kalamar**
squirting cucumber **kudret narı**
star-gazer **kurbağa balığı**
starling **sığırcık**
stavesacre **mevîzeh**
sterlet **çiga**
stewed fruit **hoşaf**
stickleback, fifteen-spined **filandıra balığı**
stockdove **üveyik**
stockfish **eşek balığı**
stone bramble **ahududu**
stone pine **çam fıstığı**
stonecrop **kaya koruğu**
strainer **süzgeç**
stramonium **bengilik otu**
strawberry **çilek**
strawberry tree, eastern **sandal**
strawberry, wild **dağ çileği**
strike-a-light **kav çakmak**
sturgeon **mersin balığı**
sturgeon, common **kolan**
sturgeon, sevruga **uzunburun**

succory, wild **hindibâ**
suet **böbrek yağı, içyağı**
sugar **şeker**
sugar, barley **cev-âb şekeri**
sugar beet **şeker pancarı**
sugar cane **şeker kamışı**
sugar pea **sultanî bezelye**
sugar thermometer **şurup mizânı**
sultana **sultani üzüm**
sumac **sumak**
sunflower **ayçiçeği**
swede **şalgam lahanası**
Swedish bantam **ispenç tavuğu**
sweet bay **defne**
sweet flag **eğir otu**
sweet marjoram **mercanköşk**
sweet potato **yer elması**
sweet violet **menekşe**
sweetbread **uykuluk**
sweetpea **ıtrışahî**
sweet-scent pelargonium **ıtır**
Swiss chard **pazı**
swordfish **kılıç balığı**
Syrian rue **üzerlik**

T

tallow **donyağı**
tamarind **demirhindi**
tapioca **tabyoka**
taro **göleğez**
taro, wild **kalpak yaprağı**
tarragon **tarhun**
tassel hyacinth **kümran**
tea **çay**
tea, caravan **Moskof çayı**
tea, white **akkuyruk**
tench **tatlısu kayası**
terebinth **çitlembik**
terra alba **kil-i Horasânî**
theriac **tiryak**
thorn-apple **benc, bengilik otu**
three-bearded rockling **gelincik balığı**
thyme **kekik**
thyme, broad-leaved **marsama**
thyme, wild **yabani kekik**
tiffin carrier **sefer tası**
tiger nut **abdüllezîz**
tin **kalay**
tinder fungus **kav mantarı**
tinder **kav**
toadflax, yellow **cevz**
tomato **domates**
toothbrush tree **kebâs**
tortoise **kaplumbağa**
touchwood **mantar kavı**
tree-strawberry **kocayemiş**
trigger fish, grey **çotra**
tripe **işkembe**
trout **alabalık**
truffle **domalan**
tuna, blue-fin **orkinos**
tunny, little **yazılı orkinos**
turbot **kalkan balığı**
turmeric **zerdeçal**
turnip **şalgam**
turpentine tree **çitlembik**
turpeth **türbit**
turtle **kaplumbağa**
turtledove **üveyik**
twaite shad **dişli tirsi**

U

unleavened **hamursuz**

V

vanilla **vanilya**
veal **dana eti**
vegetable pear **armut kabağı**
velvet shank **ağaç mantarı**
velvet stemmed agaric **ağaç mantarı**
verjuice **koruk suyu**
vermouth **pelin şarabı**

vetch **burçak**
vinegar **sirke**
viper's-grass **iskorçina, purçalık, tekesakalı**

W

wafer **gofret, kilise hamursuzu**
walnut **ceviz**
walrus **şir-mâhi**
water buffalo **manda**
water caltrops **göl kestanesi**
water cress **su teresi**
water mint **su nanesi**
water nut **Mısır baldası**
water parsnip **su kerevizi**
water pepper **su biberi**
water-chestnut **göl kestanesi**
watermelon **karpuz**
weever, greater **trakonya balığı**
weever, lesser **varsam balığı**
weever, spotted **kum trakonyası**
weever, starry **çarpan**
weevil **buğday kenesi**
whale, sperm **amber balığı**
wheat **buğday**
wheat, awned **kılçıklı buğday**
wheat, awnless **kılçıksız buğday**
wheat, bearded **kılçıklı buğday**
wheat, cracked **bulgur**
wheat, pearled **dövme**
whey **peyniraltı suyu**
white agaric **çam mantarı**
whiting **mezgit**
whiting, blue **mezgit**
wild bishop **delice kişniş**
winter cherry **aşçılar otu**
wishbone **lades**
woad **çivit**
woodcock **yelve**
woodgrouse **dağ tavuğu**
wormwood **ıpar yavşanı**
wormwood, common **pelin otu**
wrasse, ballan **kikla**
wrasse, brown **lapina**
wrasse, green **lapina**
wrasse, ornate **gün balığı, keklik balığı**
wrasse, rainbow **gelin balığı**

Y

yellowberries **alacehri**
yew **zerneb**
yogurt **yoğurt**

Z

zedoary **cedvâr**
zedoary, black **cedvâr-ı Hindî**
zucchini **sakız kabağı**

Latince - Türkçe
Sözlük

A

Abramis brama **çapak**

Acacia dealbata **amber çiçeği**

Achillea **marsama**

Achillea millefolium **civanperçemi**

Acipenser **mersin balığı**

Acipenser gueldenstaedti colchicus **kara balık**

Acipenser gueldenstaedti persicus **karaburun**

Acipenser ruthenus **çiga**

Acipenser stellatus **uzunburun**

Acipenser sturio **kolan**

Acorus calamus **eğir otu**

Aegle marmelos **Hindistan hıyarı**

Aframomum korarima **Habeş kakulesi**

Aframomum melegueta **hayr-ı bevvâ**

Agropyron repens **ayrık otu**

Agrostemma githago **karamuk**

Alaria esculenta **deniz kadayıfı**

Alburnus alburnus **inci balığı**

Alburnus mento **gökçe balığı**

Alectoris rufa **keklik**

Alhagi maurorum **yandık**

Alkanna orientalis **enlik**

Allium ampeloprasum var. porrum **pırasa**

Allium cepa **soğan**

Allum sativum **sarmısak**

Allium scorodoprasum **sarımsak**

Aloe vera **ûd**

Alopias vulpinus **sapan balığı**

Alosa fallax nilotica **dişli tirsi**

Alosa finta **dişli tirsi**

Alosa pontica pontica **tirsi**

Alpinia galanga **havlıcan**

Alpinia officinarum **havlıcan**

Althaea officinalis **gâsûl**

Amaranthus **tilkikuyruğu**

Amelanchier parviflora **karagöz**

Ammi majus **Karaman kimyonu**

Ammi visnaga **diş otu**

Amomum cardamomum **kakule**

Amomum subulatum **kakule**

Amygdalus communis **badem**

Amygdalus communis **çağla**

Amygdalus lycioides **çağla**

Amygdalus orientalis **çağla**

Amygdalus persica **şeftali**

Amygdalus persica **tüysüz şeftali**

Anacyclus pyrethrum **ûdü'l-kahr**

Ananas comosus **ananas**

Anas acuta **kılkuyruk**

Anethum graveolens **dereotu**

Angelica sylvestris **melek otu**

Anguilla **yılan balığı**

Anthriscus cerefolium **Frenk maydanozu**

Apium graveolens **kereviz**

Aquilaria agallocha **ûd**

Aquilaria malaccensis **ûd**

Arachis hypogea **yer fıstığı**

Arbutus andrachne **sandal**

Arbutus unedo **kocayemiş**

Arctostaphylos uva-ursi **ayı üzümü**

Areca catechu **fûfel**

Argyrosomus regius **sanağrız balığı**

Armeniaca vulgaris **zerdali**

Armoracia rusticana **yabani turp**

Artemisia absinthium **pelin otu**

Artemisia dracunculus **tarhun**

Artemisia herba-alba **ıpar yavşanı**

Artocarpus integrifolia **hâr-bend**

Arum colocasia **kalpak yaprağı**

Asarum europaeum **afşar otu**

Asparagus acutifolius **tilkikuyruğu**

Asparagus officinalis **kuşkonmaz**

Aspitrigla cuculus **dikenli kırlangıç**

Astacus leptodactylus **kerevit**

Astragalus **geven**

Atherina boyeri **gümüşbalığı**

Atherina hepsetus **çamuka**

Atherina mochon **gümüşbalığı**

Atriplex hastata **kara pazı**

Atriplex hortensis **kara pazı**

Avena byzanthina **yulaf**

Avena fatua **delice**
Avena fatua **kara yulaf**
Avena sativa **yulaf**

B

Balistes capriscus **çotra**
Ballota nigra **yer pırasası**
Barbatula **çopra balığı**
Belone belone **zargana**
Berberis crataegina **amberbaris**
Berberis vulgaris **amberbaris**
Beta vulgaris **pancar, tarla pancarı**
Beta vulgaris subsp. cicla **pazı**
Beta vulgaris subsp. maritima **su pazısı**
Beta vulgaris subsp. saccharifera **şeker pancarı**
Bifora radians **delice kişniş**
Blastophaga grossorum **ilek**
Blennius **horospina**
Blicca bjoerkna **bodur çapak**
Boops boops **kupes**
Boops salpa **çitari**
Borago officinalis **lisân-ı sevr/lisânü's-sevr**
Bos taurus **sığır**
Bos taurus brachiceros **kara sığır**
Brassica juncea **hardal**
Brassica napobrassica **şalgam lahanası**
Brassica napus **yağ turpu**
Brassica nigra **hardal**
Brassica nigra **hardal-ı siyah**
Brassica oleracea **karnabahar, lahana**
Brassica olarecea var. acephala **kara lahana**
Brassica oleraceae var. gongylodes **yer lahanası**
Brassica rapa **şalgam**
Bryonia dioica **semiz kabak**
Bubalus bubalis **manda**
Buenia jeffreysii **akın kayası**
Bunias erucago **kerdeme**
Bunium ferulaceum **habbü'l-zelem, topalak**
Bunium microcarpum **habbü'l-zelem**
Bunium paucifolium **habbü'l-zelem**

C

Caesalpinia bonduc **bunduk-ı Hindî**
Cakile maritima **ficlü'l-cemâl**
Calamintha officinalis **karanfil yarpuzu**
Calamintha sylvatica **karanfil yarpuzu**
Callionymus lyra **üzgün balığı**
Camellia sinensis **çay**
Cancer **yengeç**
Cancer irroratus **çağanos**
Capparis spinosa **kebere**
Capreolus capreolus **karaca**
Capsella bursa-pastoris **kuşkuş otu**
Capsicum annuum **Arnavut biberi**
Carcharodon carcharias **harharyas**
Carcinus menas **çingene pavuryası**
Cardamine pratensis **acı kıcı**
Cardium edule **aşvadis**
Carduus hamulosus **deve dikeni**
Carduus marianus **eşek kengeri**
Carica papaya **hunza**
Carthamus tinctorius **usfur**
Carum carvi **Frenk kimyonu**
Carum copticum **Mısır anasonu**
Castanea sativa **kestane**
Celosia argentea var. cristata **bostangüzeli**
Celtis glabrata **çitlembik**
Celtis tournefortii **çitlembik**
Centaurea behen **ak kavza, behmen**
Ceratonia siliqua **keçiboynuzu**
Cercis siliquastrum **erguvan**
Cervus dama **alageyik**
Cervus elaphus **geyik**
Chaenomeles speciosa **Çin ayvası**
Chalcalburnus tarichi **tarrih balığı**
Charadrius morinellus **kalinis**
Chelon labrosus **topbaş kefal**
Chenopodium **kazayağı**
Chenopodium bonus-Henricus **Ermeni hıyarı**
Chenopodium foliosum **it üzümü**
Chenopodium urbicum **ıştır**
Chondrilla juncea **handerili**

Chromis chromis **papaz balığı**
Cicer arietinum **nohut**
Cichorium endivia **hindibâ**
Cichorium intybus **hindibâ**
Cinnamomum aromaticum **tarçın**
Cinnamomum cassia **tarçın**
Cinnamomum citriodorum **çakır dikeni**
Cinnamomum culilawan **karanfil kabuğu**
Cinnamomum nitidum **hûh-ı akra, sazec**
Cinnamomum tamala **sazec**
Cinnamomum verum **tarçın**
Cinnamomum zeylanicum **tarçın**
Citrullus colocynthis **acı elma**
Citrullus lanatus **karpuz**
Citrus aurantifolia **Mısır limonu**
Citrus aurantifolia **tatlı limon**
Citrus aurantium **turunç**
Citrus bergamia **bergamot**
Citrus grandis **petâvî**
Citrus indica **mandalina**
Citrus limetta **tatlı limon**
Citrus limon **limon**
Citrus maxima **petâvî**
Citrus medica **ağaç kavunu**
Citrus myrtifolia **Çin turuncu**
Citrus paradisi **greyfurt**
Citrus sinensis **portakal**
Clematis **filbahar**
Clupea sprattus **çaça**
Clupeus harengus **ringa**
Cnicus benedictus **şevket otu**
Cobitis **çopra balığı**
Cocos nucifera **Hindistan cevizi**
Coffea arabica **kahve**
Coffea robusta **kahve**
Coix lacryma-jobi **dem-i Eyûb**
Colchicum variegatum **ucu eğri kestane**
Collybia velutipes **ağaç mantarı**
Colocasia antiquorum **kalpak yaprağı**
Colocasia esculenta **göleğez**
Columba **güvercin**
Columba oenas **üveyik**
Conger conger **mığrı balığı**
Convolvulus arvensis **mahmûde**
Convolvulus scammonia **sakmuniya**
Corchorus olitorius **mülhiye**
Cordia myxa **sebistan**
Coriandrum sativum **kişniş**
Coris julis **gelin balığı**
Cornus mas **kızılcık**
Cornus sanguinea **kızılcık**
Corvina nigra **işkine**
Corylus avellana **fındık**
Costus speciosa **kust**
Coturnix coturnix **bıldırcın**
Crangon crangon **çalı karidesi**
Crataegus azarolus **alıç**
Crataegus monogyna **yemişen**
Crithmum maritimum **deniz rezenesi**
Crocus **çiğdem**
Crocus sativus **safran**
Ctenolabrus rupestris **çuçur**
Cucumis flexuosus **acur**
Cucumis melo **kavun**
Cucumis sativus **hıyar**
Cucurbita maxima **helvacı kabağı**
Cucurbita moschata **bal kabağı**
Cucurbita pepo **Sakız kabağı**
Cuminum cyminum **kimyon**
Curcuma angustifolia **ararot**
Curcuma caesia **cedvâr-ı Hindî**
Curcuma longa **zerdeçal**
Curcuma zedoaria **cedvâr**
Cydonia oblonga **ayva**
Cynara cardunculus **yabani enginar**
Cynara scolymus **enginar**
Cyperus longus **topalak**
Cyperus rotundus **topalak**
Cyprinus carpio **aynalı sazan, çıplak sazan, sazan**
Cyrtacanthacris septemfasciata **çekirge**

D

Dactylopterus volitans **uçan kırlangıç balığı**

Datura metel **benc**

Datura stramonium **bengilik otu**

Daucus carota **havuç**

Daucus carota subsp. gummifer veya maritimus **cezer-i bahrî**

Delphinium staphisagria **mevîzek**

Dentex dentex **sinarit**

Dicentrarchus punctatus **ispendik**

Diospyros kaki **kara hurma**

Diospyrus lotus **kara hurma**

Diplodus vulgaris **karagöz**

Dipteryx odorata **Çin baklası**

Dipturus batis **tırpana**

Dromia vulgaris **ayı pavuryası**

E

Ecballium elaterium **acı hıyar, kudret narı**

Echiichthys vipera **varsam balığı**

Echinophora tenuifolia sibthorpiana **çördük**

Echinorhinus brucus **pamuk balığı**

Eguus hemionus **kulan**

Elaeagnus **iğde**

Elaphomyces granulatus **sığır mantarı**

Eledone cirrosa **deli ahtapot**

Eledone moschata **misk ahtapotu**

Elettaria cardamomum **kakule**

Elymus repens **ayrık otu**

Emblica officinalis **helile**

Engraulis encrasicolus **ançuez, hamsi**

Epinephelus aeneas **lahoz**

Epinephelus alexandrinus **orfoz**

Epinephelus guaza **orfoz**

Eremurus spectabilis **çiriş otu**

Eriobotrya japonica **Malta eriği**

Eruca sativa **roka**

Eryngium campestre **deve elması**

Erysimum officinale **yabani hardal**

Esox lucius **turna balığı**

Euphorbia apios **purçalık**

Euphorbia **beşparmak**

Euphorbia nereifolia **habbü'l-mülûk**

Euphorbia spinosa **gasûl-ı Rûmî**

Euthynnus alletteratus **yazılı orkinos**

Eutrigla gurnardus **benekli kırlangıç**

F

Faba vulgaris **bakla**

Fagopyrum esculentum **kara buğday**

Ferula **çâvşîr**

Ferula assafoetida **hiltit otu**

Ferula foetida **hiltit otu**

Ferula narthex **hiltit otu**

Ferula szowitsiana **kasnı**

Ficus benghalensis **banyan ağacı, Hint inciri**

Ficus carica subsp. carica domestica **incir**

Ficus elastica **Hint inciri**

Ficus sycamorus **Arabistan inciri**

Foeniculum vulgare **rezene**

Foeniculun vulgare subsp. vulgare **delice kişniş**

Fragaria **çilek**

Fragaria vesca **dağ çileği**

Francolinus francolinus **turaç**

Fraxinus **kuşdili**

Fringilla coelebs **ispinoz**

Fucus helminthocorton **deniz kadayıfı**

Fumaria officinalis **şâhtere**

G

Gadus minutus **mezgit**

Gadus morhua **morina**

Gadus poutassou **mezgit**

Gaidropsarus mediterraneus **gelincik balığı**

Galeorhinus galeus **camgöz**

Galeus melastomus **kedi balığı**

Galia moschata **galiye**

Galium aparine **çoban süzeği**

Gallinago gallinago **yelve**

Gallus domesticus **tavuk**

Gasterosteus spinachia **filandıra balığı**

Gazella dorcas **ceylan**

Gazella subgutturosa **ahu**
Gigartina helminthocorton **deniz kadayıfı**
Glycyrrhiza echinata **meyan**
Glycyrrhiza glabra **meyan**
Gobius **kaya balığı**
Gobius auratus **saz kayası**
Gobius cobitis **dişli kaya**
Gobius colonianus **tekir kayası**
Gobius cruentatus **yürüyüş kayası**
Gobius elongatus **salyangoz kayası**
Gobius exanthematosus **dişli kaya**
Gobius minutus **hurma kayası**
Gobius niger **kömürcü kayası**
Gobius ophiocephalus **tokmakbaş kayası**
Gobius paganellus **hortum kayası**
Gobius quadrimaculatus **akın kayası**
Grampus griseus **domuz balığı**
Gundelia tournefortii **kenger**
Gypsophila **çöğen**

H

Helianthus annuus **ayçiçeği**
Helianthus tuberosus **yer elması**
Helix **salyangoz**
Hexanchus griseus **boz camgöz**
Hibiscus cannabinus **Hint bamyası**
Hibiscus esculentus **bamya**
Hippomarathrum cristatum **tarhana otu**
Hippophae rhamnoides **gasûl-ı Rûmî**
Homarus vulgaris **ıstakoz**
Hordeum vulgare **arpa**
Humulus lupulus **şerbetçi otu**
Huso **mersin balığı**
Huso huso **mersin morinası**
Hyphaene thebaica **devm**
Hyssopus officinalis **zûfa**

I

Illicum verum **bâdyân**
Inula helenium **zencefil-i Şamî**
Ipomoea batatas **yer elması**
Ipomoea turpethum **türbit**
Iris **süsen kökü**
Iris lurida **irsâ**
Isatis tinctoria **çivit**

J

Jasminium **yasemin**
Juglan regia **cevlz**
Juniperus drupacea **andız**
Juniperus oxycedrus **ardıç**

K

Kermes ilicis **kırmız**
Kermococcus vermilis **kırmız**

L

Labrus bergylta **kikla**
Labrus merula **lapina**
Labrus viridis **lapina, yeşil lapina**
Lactuca sativa var. capitata **top marul**
Lactuca sativa var. crispa **kıvırcık salata**
Lactuca sativa var. longifolia **marul**
Lactuca sativa **acı marul , marul**
Lactuca scariole **acı marul**
Lactuca serriola **yabani marul**
Lactuca virosa **yabani marul**
Lagenaria **kabak**
Lagenaria siceraria **asma kabağı, su kabağı**
Lagenaria vulgaris **asma kabağı**
Lamium album **ballıbaba**
Lamna cornubica **dikburun harharyas**
Lamna nasus **dikburun harharyas**
Lampris guttatus **torina**
Laser trilobum **Kefe kimyonu**
Laserpitium glaucum **baldıran**
Laserpitium hispidum **baldıran**
Lates niloticus **bultı**
Lathyrus odoratus **ıtrışahî**
Laurocerasus officinalis **kara yemiş**
Laurus nobilis **defne**

Lavandula stoechas **karabaş**
Lecanora esculenta **kudret buğdayı**
Lens culinaris **mercimek**
Lepidium campestre **hurf-ı Bâbilî**
Lepidium latifolium **kerdeme**
Lepidium sativum **kerdeme**
Lepus capensis **tavşan**
Lepus europeaeus **tavşan**
Leuciscus cephalus **ak balık**
Leuciscus rutilus **çamçak**
Lichia amia **akya balığı**
Lilium **zambak**
Limanda limanda **pisi balığı**
Linaria vulgaris **cevz-i ermanyus**
Lithophaga lithophaga **süluna**
Liza auratus **altınbaş kefal**
Liza ramada **pulaterina**
Loligo vulgaris **kalamar**
Lolium temulentum **delice**
Longnose spurdog **mahmuzlu camgöz**
Lophius **fener balığı**
Lupinus hirsutus **domuz baklası**
Lupinus micranthus **domuz baklası**
Lycopersicon lycopersicum **domates**
Lycopersicon esculentum **domates**

M

Macropipus puber **çalpara**
Maena maena **izmarit**
Mahonia **mahonya**
Maia squinado **ayna**
Malus pumila **elma**
Malus sylvestris subsp. orientalis **dağ elması**
Malva neglecta **ebegümeci, karagöz ebegümeci**
Malva sylvestris **ebegümeci**
Mandragora autumnalis **adamotu**
Mandragora officinarum **adamotu**
Mangifera indica **enbe**
Manihot esculenta **manyok, tabyoka**
Maranta arundinacea **ararot**
Marrubium vulgare **yabani pırasa**
Matricaria chamomilla **papatya**
Meleagris gallopavo **hindi**
Melissa officinalis **oğulotu**
Mentha aquatica **su nanesi**
Mentha **nane**
Menyanthes trifoliata **rufil**
Mercurialis annua **yer fesleğeni**
Merlangus merlangus euxinus **mezgit**
Merluccius merluccius **berlam**
Mesenchytraeus solifugus **kar kurdu**
Mespilus germanica **beşbıyık, döngel, muşmula**
Michauxia campanuloides **keçiboynuzu**
Micromesistius poutassou **mezgit**
Millium effusum **dardağan darısı**
Mimulus **frenc-müşk**
Mola mola **gün balığı**
Momordica elaterium **kudret narı**
Monodon monoceros **şîr-mâhi**
Morchella esculenta **kuzugöbeği mantarı**
Morone labrax **levrek**
Morus alba **dut**
Morus nigra **kara dut**
Morus rubra **Hindistan dutu**
Moschus **misk geyiği**
Moschus moschiferus **misk geyiği**
Mugil auratus **altınbaş kefal**
Mugil capito **pulaterina**
Mugil cephalus **kefal**
Mugil chelo **topbaş kefal**
Mugil saliens **kobar**
Mullus barbatus **barbunya**
Mullus surmuletus **tekir balığı**
Muraena helena **şâkit**
Musa paradisiaca **muz**
Muscari comosum **kümran**
Mustelus mustelus **köpek balığı**
Myliobatis aquila **fulya balığı**
Myristica fragrans **Hindistan cevizi**
Myrtus communis **mersin**
Mytilus galloprovincialis **midye**

N

Narcissus jonquilla **fulya**
Nardostachys jatamansi **sadec, sümbül-i Hindî**
Nasturtium officinale **su teresi**
Nelumbo nucifera **cülcülan-ı Mısrî, Mısır baklası**
Nemacheilus **çopra balığı**
Nephrops norvegicus **kerevit**
Nigella sativa **çörek otu**
Numida meleagris **Beç tavuğu**
Nymphaea alba **nilüfer**

O

Ocimum album **ak fesleğen**
Ocimum basilicum **fesleğen**
Ocimum gratissimum **Hint fesleğeni**
Ocimum pilosum **frenc-müşk**
Ocimum tenuiflorum **ak fesleğen**
Octopus macropus **ahtapot**
Octopus vulgaris **ahtapot**
Olea europaea **zeytin**
Olea europaea subsp. sylvestris **delice**
Onopordum acanthium **eşek dikeni**
Onopordum bracteatum **eşek dikeni**
Onopordum carduchorum **eşek dikeni**
Onopordum illyricum **eşek dikeni**
Ophidium rochei **kayış balığı**
Opuntia ficus-indica **Arap inciri**
Oreganum minutiflorum **yayla kekiği**
Origanum dictamnus **Girit otu**
Origanum **kekik**
Origanum majorana **mercanköşk**
Origanum syriacum **şile**
Origanum vulgare **güyeğü kekiği**
Orthrias **çopra balığı**
Orthurus heterocarpus **kök karanfil**
Oryctolagus cuniculus **ada tavşanı**
Ostrea edulis **istiridye**
Otis tarda **toy kuşu**
Ovis ammon **ayrık koçu**
Oxalis acetosella **Horasan teresi**

P

Pagellus erythrinus **mercan balığı**
Pagrus auriga **horos balığı**
Pagrus pagrus **sinarit**
Palaemon serratus **karides**
Palinurus elephas **böcek**
Palinurus vulgaris **böcek**
Paliuris aculeatus **kara çalı**
Panicum miliaceum **dan**
Papaver **gelincik**
Papaver somniferum **haşhaş**
Paracentrotus lividus **karadiken**
Passer domesticus **serçe**
Pastinaca sativa **ak kavza**
Pastinaca secacul **kavza**
Pastinaca sekakul **kavza**
Pavo cristatus **tavus**
Pecten jacobaeus **tarak**
Peganum harmala **üzerlik**
Pelargonium odoratissimum **ıtır**
Penisetum glaucum **dan**
Perca fluviatilis **perki**
Perdix perdix **çilkuşu, keklik**
Peristedion cataphractum **dikenli öksüz**
Persea gratissima **Hint armudu**
Petroselinum crispum **maydanoz**
Phasianus colchicus **sülün**
Phaseolus aureus **maş**
Phaseolus caracalla **salyangoz**
Phaseolus coccineus **çalı fasulyesi, çiçek fasulyesi**
Phaseolus vulgaris **Ayşe kadın fasulyesi, barbunya fasulyesi, fasulye**
Phoenix dactylifera **hurma**
Phoenix theophrasti **yalancı hurma**
Phyllanthus emblica **helile**
Physalis alkekengi **aşçılar otu**
Physalis flexuosa **habbü'l-arûs**
Physeter catodon **amber balığı**
Pimenta dioica **yenibahar**
Pimpinella anisum **anason**

Pinna nobilis **pines**
Pinus pinea **çam fıstığı**
Piper clusii **kebabe-i sagîr**
Piper cubeba **kuyruklu biber**
Piper guineense **kebabe-i sagir**
Piper nigrum **biber**
Pistacia atlantica **çitlembik**
Pistachia khinjuk **bıttım**
Pistacia lentiscus var. latifolius **sakız**
Pistacia terebinthus **çitlembik**
Pistacia terebinthus subsp. palaestina **çitlembik**
Pistacia vera **Şam fıstığı**
Pisum sativum subsp. sativum **bezelye**
Plantago arenaria **karnıyarık**
Plantago **bağa**
Plantago arenaria **kutûnâ**
Plantago psyllium **karnıyarık, kutûnâ**
Platichthys flesus **dere pisisi**
Pleuronectes platessa **benekli pisi balığı**
Plumbago zeylanica **serkele, şaytarac**
Polygala vulgaris **süt otu**
Polygonum aviculare **kuşekmeği**
Polygonum cognatum **madımak**
Polygonum hydropiper **su biberi**
Polypodium vulgare **besfâyic**
Polyporus fomentarius **kav mantarı**
Polyporus officinalis **çam mantarı**
Pomatomus saltator **lüfer**
Pomatoschistus norvegicus **salyangoz kayası**
Portulaca oleracea **semizotu**
Potentilla reptans **beşparmak**
Prangos **çavşîr**
Prionace glauca **pamuk balığı**
Pristis pectinata **marangoz balığı**
Pristis pristis **marangoz balığı**
Prunus amygdalus var. amara **acı badem**
Prunus amygdalus **badem**
Prunus amygdalus var. dulcis **tatlı badem**
Prunus amygdalus var. fragilis **diş bademi**
Prunus armeniaca **kayısı**
Prunus avium **kuş kirazı**
Prunus cerasifera **can eriği, kiraz eriği**
Prunus cerasus **kiraz, vişne**
Prunus domestica **çakal eriği, erik**
Prunus domestica var. insititia **sarı erik**
Prunus domestica var. syriaca **sarı erik**
Prunus insititia **erik, mürdüm eriği, Şam eriği**
Prunus lusitania **Frenk taflanı**
Prunus persica **şeftali**
Prunus persica var. nectarina **tüysüz şeftali**
Prunus spinosa **göğem eriği**
Pseudophoxinus **yağ balığı**
Punica granatum **gülnar**
Punica granatum **gülnar**
Pyrus amygdaliformis **ahlat**
Pyrus communis **ahlat, armut**
Pyrus elaeagnifolia **ahlat**
Pyrus sinensis **armut**
Pytolacca americana **şekerci boyası**

R

Raja batis **tırpana**
Raja clavata **vatoz**
Raphanus sativus **kara turp, turp**
Raphanus sativus var. oleiformis **cebü'l-ficl**
Reseda odorata **muhabbet çiçeği**
Rhamnus catharticus **göğem eriği**
Rhamnus infectorius **alacehri**
Rhamnus orbiculatus **cehri**
Rhamnus petiolaris **alacehri, cehri**
Rheum officinale **ravent**
Rheum palmatum **ravent**
Rheum ribes **ışgın**
Rhombus laevis **çivisiz kalkan**
Rhombus maximus **kalkan balığı**
Rhus coriaria **sumak**
Rhus verniciflua **lök**
Ribes nigrum **Frenk üzümü**
Ribes orientale **it üzümü**
Ribes rubrum **Frenk üzümü**
Ribes uva-crispa **bektaşi üzümü**
Ricinus communis **habbü'l-mülûk**

Rosa **gül**
Rosa canina **kuşburnu**
Rosa damascena **sakız gülü**
Rosmarinus officinalis **kuşdili**
Rostroraja alba **tırpana**
Rubus fructicosus **böğürtlen**
Rubus idaeus **ağaç çileği**
Rubus saxatilis **ahududu**
Rumex acetosella **kuzukulağı**
Rumex alpinus **ravend-i Rûmî**
Rumex patienta **labada**
Rumex patientia **labada**
Ruscus aculeatus **durdabak**
Rutilis rutilis **çamçak**

S

Saccharum officinarum **şeker kamışı**
Salicornia herbacea **Şam çöveni**
Salmo salar **somon balığı**
Salmo trutta **alabalık**
Salvadora persica **kebâs**
Salvia **adaçayı**
Salvia ceratophylloides **meremiye**
Sambucus nigra **mürver**
Santalum album **sandal**
Sapindus **bunduk-ı Hindî**
Saponaria officinalis **köpürtken**
Sarda sarda **palamut**
Sardina pilchardus **sardalye**
Sardinella aurita **sardalye**
Sargus annularis **ispari**
Sarpa salpa **çitari**
Satureja **kekik**
Satureja hortensis **zater**
Satureja montana **zater**
Saussurea costus **kust-ı Hindî**
Scabiosa columbaria **kust-ı telh**
Scardinius erythrophtalmus **kızılkanat**
Schistocerca gregaria **çekirge**
Sciaena aquila **sarıağız balığı**
Sciaena cirrosa **minakop**
Sciaena umbra **işkine**
Scolopax rusticola **yelve**
Scomber japonicus **kolyoz**
Scomber scombrus **uskumru**
Scopthalmus rhombus **çivisiz kalkan**
Scorpaena porcus **lipsoz**
Scorpaena scrofa **iskorpit**
Scorzonera **tekesakalı**
Scorzonera hispanica **iskorçina**
Scorzonera mollis **purçalık**
Scyliorhinus caniculus **kedi balığı**
Scyliorhinus stellaris **kedi balığı**
Secale cereale **çavdar**
Sechium edule **armut kabağı**
Sedum **kaya koruğu**
Sedum cepaea **cevzü'l-nehir**
Sedum telephium **kulak otu**
Semecarpus anacardium **belâdır**
Sempervivum tectorum **kulak otu**
Sepia officinalis **mürekkep balığı**
Serapias vomeracea **salep**
Serranus cabrilla **asıl hani**
Serranus hepatus **benekli hani**
Serranus scriba **yazılı hani**
Sesamum indicum **susam**
Setaria italica **darı**
Silene vulgaris **gıvışgan otu**
Silurus glanis **yayın balığı**
Silybum marianum **eşek kengeri**
Sinapis alba **hardal, hardal-ı sefîd**
Sinapis arvensis **yabani hardal**
Sisymbrium officinale **yabani hardal**
Sitophilus granarius **tahıl biti**
Sium latifolium **su kerevizi**
Smilax **gıcır otu**
Smilax aspera **uşbe**
Smilax china **çöpçini**
Smilax officinalis **saparina**
Solanum aethiopicum **kavata**
Solanum cordatum **bâdincân-ı berrî**
Solanum melongena **patlıcan**

Solanum nigrum **it üzümü**
Solanum pseudocapsicum **herdemtaze**
Solanum tuberosum **patates**
Solea solea **dilbalığı**
Solea vulgaris **dilbalığı**
Sonchus oleraceus **eşek marulu**
Sorbus aucuparia **kuş üvezi**
Sorbus domestica **üvez**
Sorghum **darı**
Sorghum vulgare var. durra **darı**
Sparus aurata **çipura**
Sparus caeruleosticus **horos balığı**
Sphaerococcus helminthocorton **deniz kadayıfı**
Sphyraena sphyraena **iskarmoz**
Spicara flexuosa **izmarit**
Spicara maena **izmarit, beyazgöz**
Spicara smaris **istrongilos**
Spinachia spinachia **filandıra balığı**
Spinacia oleracea **ıspanak**
Sprattus sprattus **çaça**
Squalus acanthias **mahmuzlu camgöz**
Squalus blainvillei **mahmuzlu camgöz**
Squatina squatina **keler balığı**
Stizostedion lucioperca **uzun levreb**
Streptopelia **kumru**
Streptopelia turtur **üveyik**
Sturnus vulgaris **sığırcık**
Sylvia hortensis **incir kuşu**
Symphytum officinale **kara kafes**
Symplocos racemosa **lotur**
Syzygium aromaticum **karanfil**

T

Tadorna ferruginea **angıt**
Tamarindus indica **demirhindi**
Tamarix mannifera **rims**
Taraxacum **kara hindiba**
Taxus baccata **zerneb**
Terfesia **domalan**
Terminalia belerica **belîle**
Terminalia chebula **Kâbulî helile**
Tetrao urogallus **dağ tavuğu**
Tetrastes bonasia **çilkuşu, dağ tavuğu**
Thalassoma pavo **gün balığı, keklik balığı**
Theligonum cynocrambe **kuşyüreği**
Theobroma **kakao**
Thunnus alalunga **orkinos**
Thunnus thynnus **orkinos**
Thymbra spicata **zater**
Thymus pulegioides **marsama**
Thymus serpyllum **yabani keklik**
Tilia **ıhlamur**
Tinca tinca **tatlısu kayası**
Trachinus araneus **kum trakonyası**
Trachinus draco **trakonya balığı**
Trachinus radiatus **çarpan**
Trachurus mediterraneus **sarıkuyruk istavrit**
Trachurus mediterraneus ponticus **istavrit**
Trachurus trachurus **karagöz istavriti**
Trachyspermum ammi **Mısır anasonu**
Tragopogon **tekesakalı**
Trapa natans **göl kestanesi**
Trichosanthes anguina **dolma kabağı**
Trichosanthes cucumerina **dolma kabağı**
Trigla lucerna **kırlangıç balığı**
Trigla lyra **öksüz**
Trigloporus lastoviza **mazak**
Trigonella foenum-graecum **çemen**
Trisopterus minutus **mezgit**
Triticum **buğday**
Triticum dicoccum **kaplıca**
Triticum monococcum **kaplıca**
Triticum spelta **delice buğday**
Triticum vulgare **kılçıklı buğday**
Tropaeolum majus **Frenk teresi**
Turdus merula **kara tavuk**

U

Umbrina cirrosa **minakop**
Uranoscopus scaber **kurbağa balığı**
Urginea maritima **ada soğanı**
Urtica **ısırgan** otu

V

Vaccinium myrtillus **çoban üzümü**
Valerianella **olitoria**
Vanilla planifolia **vanilya**
Verbascum **sığırkuyruğu**
Viburnum opulus **gilaburu**
Vicia faba **bakla**
Vicia faba var. equina **ufak bakla**
Vicia sativa **burçak**
Vigna mungo **meng**
Vigna radiata **maş**
Vigna sinensis **börülce**
Vigna unguiculata **börülce**
Vigna unguiculata subsp. sesquipedalis **endâze fasulye**
Viola odorata **menekşe**
Viscum album **Macar üzümü**
Vitex agnuscastus **fülfül-i berrî**
Vitis silvestris **yabani üzüm**
Vitis vinifera **üzüm**

X

Xanthium strumarium **bâdincân-ı tiryâkî**
Xiphias gladius **kılıç balığı**

Z

Zanthoxylum piperitum **şioran**
Zea mays **mısır**
Zeus faber **dülger balığı**
Zingiber officinale **zencefil**
Zingiber zerumbet **zürunbâd**
Zizyphus jujuba **hünnap**
Zizyphus lotus **Arabistan kirazı**
Zosterisessor ophiocephalus **tokmakbaş kaysı**
Zygophyllum fabago **Karaman kimyonu**

Elinizdeki sözlüğün hazırlanmasına, Osmanlı dönemine ait yüzlerce arşiv belgesi, sözlük, anı, seyahatname gibi kaynaklarla, Cumhuriyet dönemi araştırmacılarına ait kitap ve metinlerde rastlanan Osmanlı yemek tarihiyle ilgili terim ve tanımlar taranarak başlandı. İkinci aşamada, bu ham bilgilerin derlenmesi sırasında kaynaklardaki çelişkilerle, terimlerin zaman ve mekânla değişen anlamlarının çözümlenmesi ele alındı. Kitap bilgisinin yetmediği, pratik bilgiye ihtiyaç olduğu durumlarda peynir yapmaktan, yayık yaymaktan, kahve kavurmaktan, tandır kullanmaktan anlayan insanlara danışıldı. Sonuç olarak bu sözlük, "Sora sora Bağdat bulunur" atasözünün ne kadar doğru olduğunun kanıtıdır. Horoz şekerinin nasıl yapıldığı, kuyu çengelinin ne işe yaradığı, "turunç" kelimesinin niçin bazen turunç bazen ağaç kavunu anlamında kullanıldığı, kavatanın bir çeşit yeşil domates olup olmadığı gibi bin bir sorunun cevabı arandı. Mutfakla ilgili metinlerde rastlanan mısır kabağı, sülüklü pancar, çamçak balığı, mücver tavası, bıçak silme gibi binlerce terimin ne olduğunu bilmek isteyenler için bu sözlük büyük bir kolaylık sağlayacak, okurları tek bir sözcük için onlarca kaynağı karıştırmaktan kurtaracak. Yaklaşık 8600 ana ve alt maddesiyle bu kapsamlı sözlüğün, mutfak tarihine ilgi duyanlar ve araştırmacılar için vazgeçilmez bir başvuru kaynağı olacağını ve büyük bir boşluğu dolduracağını düşünüyoruz.

1980'lerden beri Türkiye'nin mutfak tarihini araştıran Priscilla Mary Işın birçok makale, bildiri ve kitap yayınladı. *Gülbeşeker: Türk Tatlıları Tarihi* adlı kitabı, 5 Kasım 2009 tarihinde *Dünya Kitap Dergisi*'nin "Altın Sayfa Ödülü"nü kazandı. Işın'ın diğer çalışmaları arasında Mahmud Nedim'in 1900 tarihli *Aşçıbaşı* adlı yemek kitabı, Friedrich Unger'in 1838 tarihli metnini içeren *A King's Confectioner in the Orient* (Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları ile), *Anadolu Kuş Adları Sözlüğü* (Merete Çakmak ile), Ahmed Cavid'in 18. yüzyıl sonuna ait *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* (Seyit Ali Kahraman ile) sayılabilir. 2006 yılında Esin Alice Işın ile birlikte başlattığı Meyve Mirası Projesi ise Türkiye'nin tarihten günümüze gelen zengin meyve çeşitlerinin kaydedilmesini ve gelecek nesillere aktarılmasını amaçlıyor.

BAŞVURU KİTAPLIĞI DİZİSİ



Kitap YAYINEVİ

ISBN 978-605-105-031-7





35,-TL